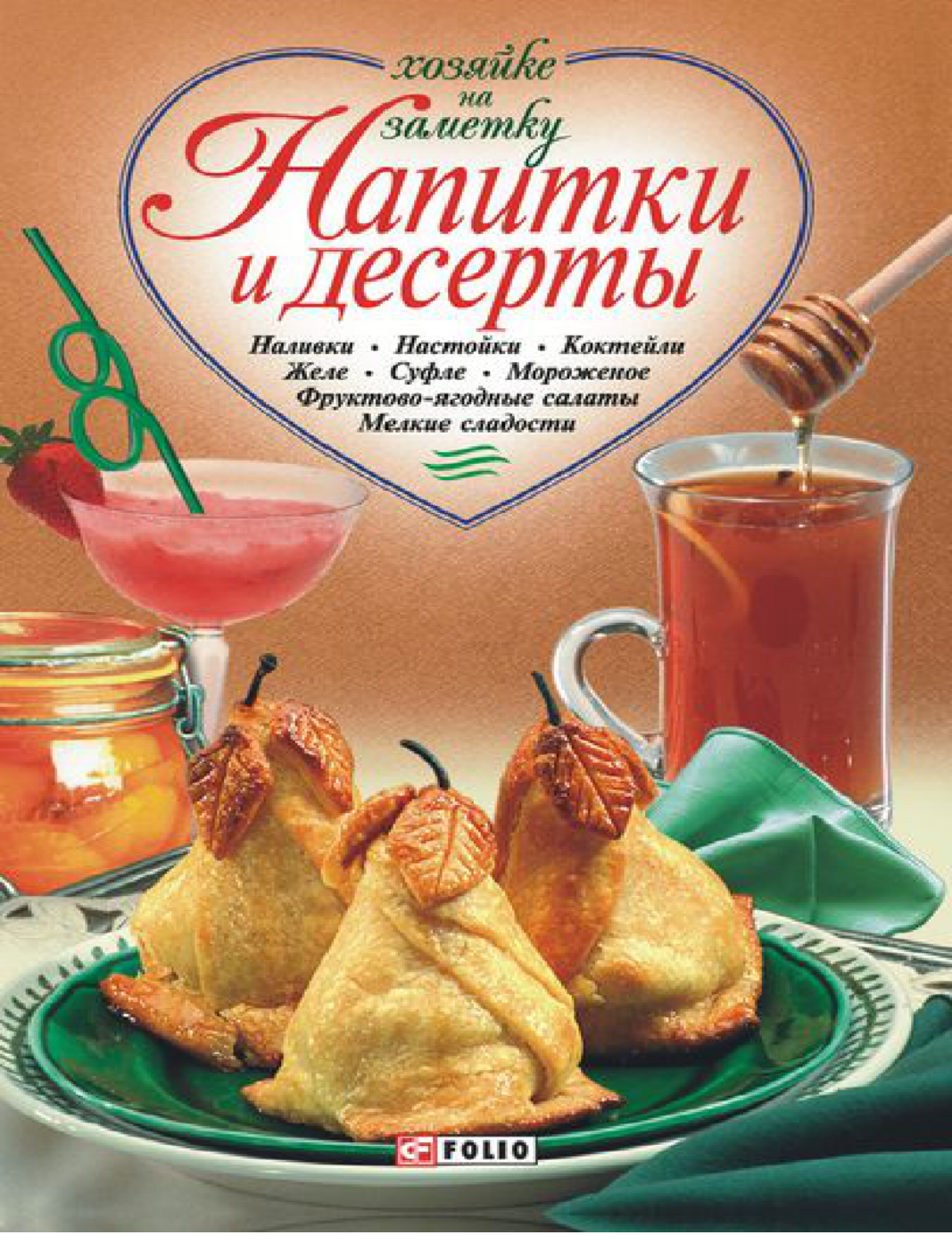
хозяйке
на
заметку
Напитки
и десерты
Наливки • Настойки • Коктейли
Желе • Суфле • Мороженое
Фруктово-ягодные салаты
Мелкие сладости
FOLIO

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Каждая хозяйка знает, что без удачного десерта не бывает хорошего обеда. Разнообразные рецепты из этой книги помогут вам не только украсить торжественный праздничный стол экзотическим фруктовым салатом или изысканными пирожными, но и просто побаловать свою семью клубничным пудингом или ореховым печеньем к вечернему чаю. Еще вы найдете здесь доступные рецепты приготовления горячих, прохладительных и алкогольных напитков: квасов и пуншей, крюшонов и наливок, чаев и коктейлей. А если захотите организовать нестандартное застолье с «изюминкой», эта книга станет вам лучшим помощником.

- Напитки и десерты
  - Напитки
    - Прохладительные напитки[1]
      - Узвары и компоты
        - Узвар
        - Узвар из вишен
        - Узвар из яблок
        - Узвар из слив
        - Узвар из слив и ягод
        - Узвар из малины
        - Узвар из черники (Карпаты)
        - Компот из фруктов
        - Компот из яблок
        - Компот из груш
        - Компот из черники
        - Компот из ревеня
      - Фруктово-ягодные напитки
        - Калиновый напиток
        - Калинник (Полесье)
        - Напиток из калины и чабреца
        - Сок из малины, клубники, земляники, ежевики
        - Напиток малиновый
        - Малиново-молочный напиток
        - Напиток молочно-малиново-яичный
        - Медово-малиновый коктейль «Диброва»
        - Морс из малины
        - Напиток «Ужгород»

- Напиток клубничный
- Клубнично-молочный напиток
- Напиток клубничный десертный
- Напиток «гоголь-моголь молочно-фруктовый»
- Напиток вишневый
- Вишнево-молочный напиток
- Напиток «Пчелка»
- Напиток «Диетический»
- Коблер «Крым»
- Напиток «Черносмородиновый»
- Напиток «Черновчанка»
- Напиток из настоя листьев черной смородины
- Напиток из красной смородины
- Напиток из яблок
- Напиток молочно-яблочно-малиновый
- Напиток «Полесье»
- Напиток «Прохладительный»
- Напиток «Подолянка»
- Абрикосовый сок
- Абрикосовый напиток
- Шербет «Крымский»
- Напиток молочно-персиковый
- Напиток «Виноградный»
- Напиток «Киевская троянда»
- Напиток «Кристалл»
- Напиток клюквенный
- Морс из клюквы
- Напиток из ежевики
- Напиток из ежевики и меда
- Напиток «Аромат»
- Напиток из черники
- Напиток рябиновый
- Напиток «Оксамит»
- Напиток «Ягодный букет»
- Тоник «Диброва»
- Напиток из бузины (Черкасщина)
- Напиток из шиповника
- Напиток «Лимонный»
- Напиток из лимонного сока
- Напиток лимонный с яйцом
- Напиток молочно-медово-лимонный

- Квасы
  - хлебный квас
  - Казацкий квас
  - Квас запорожский
  - Квас гайдамацкий
  - Квас броварской
  - Гуцульский квас
  - Циберей (квас закарпатский)
  - Квас сухарный
  - Квас-сыровец
  - Квас свекольный
  - Квас для окрошки
  - Квас с хреном
  - Квас фруктовый
  - Яблочный квас
  - Квас из сушеных яблок и груш
  - Квас из груш
  - Квас малиновый
  - Квас из смородины
  - Шипучка
  - Клубничный квас
  - Квас клюквенный
  - Квас лимонный
  - Квас лимонно-медовый
- Другие безалкогольные напитки
  - Молоко розовое по-киевски
  - Маковое молоко
  - Напиток яичный десертный
  - Напиток яично-молочный
  - Буза (Таврида)
  - Напиток с изюмом
  - Напиток «Освежающий»
  - Морковный сок с лимоном
  - Напиток «Антошка»
  - Напиток из свекольного и морковного соков
  - Напиток из свекольного кваса
  - Напиток «Любительский»
  - Напиток молочно-свекольный
  - Напиток молочно-сельдерейный
  - Напиток молочно-сельдерейный с сыром
  - Напиток молочно-ореховый
  - Напиток «Успех»

- Напиток тыквенный острый
- Напиток из дыни или арбуза
- Коктейль «Шиповник»
- Напиток «Карамелевый»
- Напиток «Юбилейный»
- Напиток из мяты
- Напиток «Ромашка» (Закарпатье)
- Напиток из душицы

- Горячие напитки
  - Чай
    - Чай обыкновенный
    - Чай липовый
    - Чай по-северски
    - Чай из мяты
    - Чай витаминный
    - Чай малиновый
    - Чай тминный
    - Чай яичный
    - Чай из шиповника
    - Чай из ежевики
    - Чай из черники
    - Чай из душицы
    - Чай из корня любистка
    - Чай с чабрецом
    - Чай из листьев земляники, ежевики, костяники, чабреца
    - Напиток «Украинский»
    - Напиток «Холодок»
    - Напиток «Рубин»
    - Напиток «Тонизирующий»
    - Напиток яблочный
  - Кофе
    - Кофе черный по-закарпатски
    - Кофе «Рута»
    - Кофе по-казацки
    - Кофе с молоком
    - Кофе со сгущенным молоком
    - Кофе из цикория
    - Кофе желудевый
    - Кофе с мороженым
    - Напиток «Кофейный»
    - Напиток штурманский
  - Шоколад и какао
    - Шоколад

- Горячий шоколад
- Шоколад холодный со взбитыми сливками
- Коктейль молочно-шоколадный с яйцом
- Какао горячее
- Какао с яичным желтком
- Какао с мороженым

- Алкогольные напитки
  - Мед
    - Мед домашний
    - Мед межгирский
    - Мед старосветский
    - Мед киевский
    - Мед поспильный
    - Муселец
    - Бал (Таврида)
    - Напиток «Карпаты»
    - Напиток «Медок»
    - Варенуха
    - Напиток «Гоголь-моголь медовый»
  - Пиво
    - Пиво запорожское
    - Пиво батуринское
    - Пиво мошногорское
    - Напиток пивной
  - Настойки и наливки
    - Вишневка
    - Вишневка гетманская
    - Вишневка шляхетская
    - Вишневка старосветская
    - Вишняк
    - Сливянка
    - Терновка
    - Малиновка
    - Наливка из абрикосов или слив
    - Наливка из клубники
    - Клубничник
    - Тертуха гетманская
    - Тертуха киевская
    - Агрусовка
    - Контабас
    - Рябиновка
    - Ягодянка шляхетская

- Цитриновка
- Варенуха
- Запеканка
- Мокруха
- Мочена
- Старка
- Паленка
- Спотыкач
- Спотыкач из аниса
- Спотыкач кофейный
- Спотыкач из мяты
- Спотыкач из акации
- Спотыкач из розы
- Спотыкач из орехов
- Спотыкач из лимона
- Спотыкач из ягод
- Травняк
- Травяная

- Другие алкогольные напитки
  - Узварец
  - Напиток винный закарпатский
  - Напиток «Киевская роза»
  - Коктейль «Крымская роза»
  - Коктейль «Крымский»
  - Коктейль «Украина»
  - Коктейль «Маричка»
  - Горячее вино с имбирем
  - Крюшон «Фрич»
  - Коктейль «Алая роза»
  - Коктейль «Болеро»
  - Коктейль «Вечерний закат»
  - Коктейль «Вишневый»
  - Коктейль «Вишня в роме»
  - Коктейль «Жар-птица»
  - Коктейль «Загадка»
  - Коктейль «Застольный»
  - Коктейль «Карусель»
  - Коктейль «Коньяк с виноградным соком»
  - Коктейль «Коньячный»
  - Коктейль «Красный мак»
  - Коктейль «Магнолия»
  - Коктейль «Малиновый»
  - Коктейль «Медовый с лимоном»

- Коктейль «Мятный»
- Коктейль «Новогодний»
- Коктейль «Президент»
- Коктейль с джином
- Коктейль «Сенсация»
- Коктейль с молоком
- Коктейль с томатным соком
- Коктейль с шампанским
- Коктейль «Одуванчик»
- Коктейль «Подснежник»
- Коктейль «Мускатель с шампанским»
- Коктейль «Освежающий»
- Коктейль «Сандвич»

- Десерты
  - Сладкие каши, запеканки, пудинги, шарлотки
    - Каша гурьевская замороженная
    - Каша манная с клюквой
    - Каша из яблок с медом
    - Каша пуховая
    - Каша рисовая молочная с фруктами
    - Каша манная со взбитыми белками
    - Каша манная на фруктовых соках
    - Каша манная сладкая с пенками
    - Манник обычный молочный
    - Манник слоеный шоколадно-молочный
    - Кутья пшеничная
    - Пшенник
    - Каша красная
    - Каша красная со сливками
    - Улутма с сиропом
    - Манный пудинг с клубничным компотом
    - Плумпудинг
    - Пудинг с инжиром
    - Пудинг банановый
    - Пудинг с орехами и клюквенным соком
    - Пудинг из риса под сладким соусом
    - Пудинг из белого хлеба, варенный в салфетке
    - Пудинг из бисквита с кремом
    - Пудинг «Мокко»
    - Пудинг рисовый с яблоками
    - Пудинг с мармеладом
    - Пудинг из профитролей и сливок
    - Пудинг по-саксонски

- Каравай (пудинг) из пшена сладкий
- Каравай (пудинг) из ржаного теста
- Нокерлн зальцбургский
- Пудинг крыжовенный
- Пудинг в салфетке
- Пудинг хемпширский
- Пудинг рисовый с кремом
- Пудинг каштановый
- Творожный пудинг с абрикосовым вареньем
- Пудинг с вишнями
- Пудинг с айвой
- Пудинг английский
- Пудинг староанглийский
- Пудинг розовый
- Пудинг по-креольски
- Пудинг с изюмом и коньячным соусом
- Пудинг с черешнями
- Пудинг рисовый с абрикосами
- Пудинг манный с грушами
- Пудинг клубничный
- Пудинг из пшеничного хлеба
- Пудинг из овсяных хлопьев
- Пудинг хлебный по-ольденбургски
- Пудинг шоколадный
- Пудинг летний
- Пудинг с миндалем
- Пудинг бабушкин
- Пудинг-суфле обыкновенный
- Запеканка с вишней (или черной смородиной)
- Запеканка из блинчиков с персиками
- Запеканка вишневая
- Запеканка с черникой
- Запеканка хлебная с грушами
- Запеканка рисовая с вишней
- Запеканка с мандаринами
- Запеканка из творога и фруктов
- Запеканка с яблоками
- Повидлянка
- Шарлотка по-неаполитански
- Шарлотка с бананами
- Шарлотка с грушами
- Шарлотка с персиками

- Шарлотка со смородиной
- Шарлотка с клубникой
- Шарлотка из пломбира с бисквитами и клубничным соком
- Шарлотка со взбитыми сливками
- Шарлотка (паста) творожно-сливочная
- Омлет с вишней
- Омлет по-кабильски с медом
- Яичный десерт быстрого приготовления

- Фруктово-ягодный десерт к обеду
  - Яблоки, фаршированные творогом и изюмом
  - Яблоки, фаршированные творогом с лимонной цедрой
  - Яблоки с творогом
  - Яблоки с овсяными хлопьями
  - Творог с яблоками
  - Яблоки, запеченные с рисом
  - Быстро запеченное яблоко
  - Яблоки в ванильном соусе
  - Яблоки с орехами и ванильным кремом
  - Яблочный десерт с простоквашей
  - Яблочный десерт с булочками
  - Яблоки в платочках
  - Кармашки с яблочным фаршем
  - Яблоки с кремом
  - Груши с кремом
  - Яблоки в тесте жареные
  - Яблоки в бисквитном тесте
  - Яблоки в песочном тесте
  - Яблоки по-французски
  - Клубника с молоком
  - Ягодный десерт с манкой
  - Рис с крыжовником
  - Крыжовник с кефиром
  - Крыжовник с охлажденным молоком
  - Крыжовник с яблочным соком или вином
  - Десерт из крыжовника
  - Крыжовник, запеченный с рисом
  - Крыжовник со сметаной
  - Малина (или ежевика) с молоком
  - Миньон с малиновым сиропом
  - Малина с творожным кремом
  - Малина в молочном креме

- Малина со сметаной
- Смородина с молоком
- Смородина с медом и миндалем
- Черная смородина с овсяными хлопьями
- Смородина с творогом
- Смородина с орехами и медом
- Ревень с яичной подливкой
- Ревень со взбитыми белками
- Айва печеная
- Айва тушеная
- Айва с жженым сахаром
- Айва панированная
- Айва, фаршированная орехами
- Айва, запеченная в духовом шкафу
- Бананы панированные
- Чернослив, фаршированный творогом и орехами
- Сушеный чернослив панированный
- Сливы запеченные
- Кнедли со сливами
- Сливы в тесте
- Черника по-шведски
- Пампушки с черникой
- Вишневые рулетики
- Манные клецки с вишней
- Творожные кнедлики с фруктами
- Клубника с кукурузными хлопьями и творогом
- Клубника с творогом
- Десерт из клубники с рисом
- Рисовая каша с клубникой
- Снежки с клубничной подливкой
- Клубника в глиняном горшке
- Тартинки с абрикосами
- Канапе с абрикосовым желе
- Абрикосы с ванильным кремом
- Рис холодный с абрикосами
- Абрикосы в тесте
- Абрикосы с молоком
- Десерт из персиков и печенья
- Персики в тесте
- Персики фаршированные
- Десерт из винограда с овсяными хлопьями
- Лимонный десерт

- Фрукты в желе
- Груши, запеченные со сметаной
- Груши с творогом
- Груши в кляре
- Десерт с грушами
- Груши в креме
- Груши запеченные в духовом шкафу
- Тыква с ванильным соусом
- Тыква, печенная с имбирем
- Тыква, печенная с повидлом
- Тыква, запеченная в духовом шкафу

- Творожные пасты
  - Паста суточная
  - Паста цукатная
  - Паста ванильная
  - Паста лимонная
  - Паста изюмно-ореховая
  - Паста на желтках
  - Паста красная запеченная
  - Паста с пенками
  - Паста с миндалем
  - Паста цукатная
  - Паста шоколадная
  - Паста с фисташками
  - Паста с вареными желтками
  - Паста королевская
  - Паста на сливках
  - Паста масляная
  - Сыр десертный французский
- Бабки, кексы
  - Бабка сбивная «Муслиновая» — пасхальная
  - Баба апельсиновая
  - Баба бисквитная, глазированная шоколадной помадкой
  - Баба бисквитная двухцветная
  - Баба ромовая французская
  - Баба ромовая датская
  - Гугельхупф
  - Мини-саварены с клубникой
  - Кекс «московский»
  - Кекс майский
  - Кекс яблочный
  - Кекс с айвой
  - Кекс с персиками из компота

- Кекс с абрикосами
- Кекс с черешнями
- Кекс с изюмом
- Кекс имбирный с пряностями
- Кекс «Данди»
- Кекс с инжиром и орехами
- Кекс миндальный
- Кекс «Французский»
- Кекс «хлебцы русские»
- Кекс медово-ореховый
- Кекс из белков с орехами
- Кекс ванильный
- Кекс белковый, глазированный шоколадной помадкой
- Кекс с миндалем, глазированный шоколадной помадкой
- Кекс с корицей и гвоздикой, глазированный шоколадной помадкой
- Кекс бисквитно-ореховый с шоколадным кремом
- Кекс из кукурузной муки
- Кекс с анисом
- Кекс шоколадный со взбитыми сливками
- Кекс темный
- Кекс по-английски
- Кекс большой с фруктами
- Сдоба с ванильным сахаром алжирская
- Кекс на дрожжах
- Кекс с изюмом и орехами на дрожжах
- Коврижка рождественская дрезденская

- Десертные кремы, желе, муссы, пенники, суфле, парфе, мороженое, буше
  - Крем флорентийский
  - Крем «изысканный»
  - Крем ванильный
  - Крем из персиков и миндального печенья
  - Десерт со сливками
  - Сливки, взбитые с тертым хлебом
  - Сливки, взбитые с сахаром
  - Крем из кукурузной муки
  - Пюре крыжовенное со взбитыми сливками
  - Крем карамельный с малиной
  - Брюлле с сыром и фруктами
  - Крем банановo-сырный

- «Снежки» в креме
- Крем желированный шоколадный
- Крем ананасный
- Крем фруктовый
- Крем банановый
- Крем ореховый
- Крем лимонный
- Малина с творогом
- Смородиновый «Снег»
- Крем из черники
- Крем яблочный
- Крем из смородины
- Крем из сметаны с джемом или повидлом из персиков
- Крем из персиков
- Крем из сметаны с персиками
- Крем «клубника»
- Крем клубничный
- Крем клубничный со сливками
- Крем с черешнями
- Крем из айвы
- Крем из абрикосов
- Крем из земляники
- Крем миндальный
- Каштаны, протертые со взбитыми сливками
- Сливки, взбитые с бисквитом, печеньем, вареньем
- Сливки с кленовым сиропом
- Творожный крем
- Крем банановый
- Крем со свежим ананасом и бананами
- Крем баварский с пломбиром
- Крем из тыквы итальянский
- Бланманже
- Десерт «Плавающие острова»
- Желе апельсиновое с виски
- Желе ореховое
- Желе из малины и сметаны
- Желе с лимоном и сметаной
- Желе из простокваши
- Коктейль замороженный клубничный
- Желе из ревеня
- Коктейль из сушеных абрикосов

- Желе из айвы
- Желе из абрикосов
- Желе из консервированных черешен
- Желе из яблок или айвы
- Желе молочное с рисовой мукой
- Желе лимонное
- Желе «Московит»
- Желе из лесных ягод
- Желе из клубники с шампанизированным вином
- Желе молочное
- Желе из свежих фруктов
- Мусс заварной клубничный
- Мусс заварной малиновый
- Мусс из малины
- Мусс из апельсинов
- Мусс шоколадно-мандариновый
- Суфле
- Суфле творожное с урюком и орехами
- Суфле творожное с абрикосами
- Суфле лимонно-творожное
- Суфле творожное с бананом
- Суфле творожное с вишневой подливкой, паровое
- Суфле из персиков
- Суфле миндальное с клубникой
- Суфле-крем по-шотландски
- Суфле из крыжовника
- Суфле из малины
- Суфле из апельсинов
- Суфле из мармелада
- Суфле из грецких орехов
- Суфле с кофе «Мокко»
- Суфле из чернослива
- Суфле с ромом
- Суфле ванильное
- Суфле ореховое с медом
- Суфле шоколадное
- Суфле из клубники
- Суфле ванильное в чашечках
- Суфле по-сицилийски
- Суфле с ликером и соусом «мелба»
- Суфле-панке
- Пенник малиновый (клубничный)

- Омлет с апельсиновым ликером
- Парфе «Тутти-фрутти»
- Парфе с малиной
- Шоколад десертный
- Крем-мороженое с абрикосами
- Самбук из яблок
- Мороженое молочное с орехами
- Мороженое клубничное
- Мороженое «Эффектное»
- Мороженое розовое мятное
- Мороженое ванильное
- Мороженое кофейное мягкое по-льежски
- Пломбир (старорусский рецепт)
- Пломбир «Геллерт» венгерский
- Пломбир с вареными грушами и ореховым печеньем
- Мелба
- Мороженое из разных фруктов
- Мороженое шоколадное
- Мороженое с орехами
- Мороженое кофейное со сливками
- Мороженое лимонное
- Мороженое персиковое
- Мороженое с вином «Марсала»
- Праздничное мороженое с грушами
- Мороженое с фруктами
- Буше «сюрприз»

- Праздничный фруктовый десерт
  - Десерт абрикосовый с вином
  - Абрикосы, фаршированные творогом
  - Десерт с абрикосовым повидлом
  - Желированная малина в вазочках
  - Малина в желе из красной смородины
  - Дыня, фаршированная мороженым
  - Дыня, фаршированная ананасом
  - Фрукты желированные
  - Смородина желированная
  - Смородина и клубника в желе
  - Клубника в желе
  - Желированные фрукты «Калифорния»
  - Клубника с ванильным кремом
  - Клубничный десерт
  - Клубника в маринаде
  - Клубника с молоком и вином

- Клубника со сливками
- Клубничный десерт с муссом
- Персики с малиной
- Персики фаршированные запеченные
- Персики с шоколадом
- Персики в белом вине
- Персики замороженные
- Персики печеные
- Персики в креме
- Персики по-кардинальски
- Груши фаршированные
- Десерт из свежих груш или яблок с черносливом
- Груши «Ришелье»
- Груши в абрикосовом соусе
- Груши с винным сиропом
- Десерт из груш
- Груши принца Чарльза
- Пикантное блюдо из груш
- Чернослив, фаршированный орехами
- Чернослив, фаршированный орехами с вином
- Десерт из слив
- Банановые кружочки с лимоном и мандаринами
- Десерт из бананов по-бразильски
- Бананы в шоколаде
- Земляника (клубника) в миндальном креме
- Лодочки из бананов
- Пылающие бананы
- Апельсиновые «Бомбы»
- Апельсины с творогом
- Десерт из клюквы и апельсина
- Фрукты и ягоды на шпажках
- Черная и красная смородина
- Десерт с черешнями и жженым сахаром
- Яблоки запеченные
- Яблоки фаршированные
- Яблоки с грецкими орехами
- Яблоки с орехами и ванильным кремом
- Яблоки со сметаной и орехами
- Яблоки карамельные
- Яблоки фаршированные

- Вишневый коктейль
- Десерт с шоколадом и вишнями
- Вишня в яблочном вине
- Десерт с айвой
- Финики с миндалем
- Айва с ромом

- Пирожные, птифуры, вафли
  - Пирожные ореховые в шоколадной глазури
  - Пирожные «Шоколадные шары»
  - Пирожные «Грильяжные шары»
  - Трубочки миндальные
  - Пирожные ореховые с шоколадным кремом
  - Корзиночки песочные с ореховой начинкой
  - Корзиночки с виноградом и сыром
  - Корзиночки «Ромашка»
  - Пирожные песочные
  - Пирожное с миндалем
  - Мененас — пирожные с миндальной начинкой
  - Пирожные миндальные с черешней
  - Пирожные песочные с яблоками
  - Пирожные песочные с помадкой
  - Пирожные двухслойные
  - Пирожное трехслойное
  - Пирожные кофейные
  - Тесто шу для эклеров
  - Эклеры с шоколадной глазурью и заварным кремом
  - Пирожные миндальные с кремом
  - Пирожные хрустящие шоколадные
  - Пирожное «Риго Янчи»
  - Пирожное клубничное
  - Пирожные с ежевикой
  - Пирожные фруктовые
  - Пирожные с орехами и малиной
  - Пирожные шоколадные
  - Бисквит
  - Пирожные бисквитные «Минутка»
  - Пирожные «Рожки газели»
  - Шарики миндальные алжирские
  - Хлебцы с шоколадом алжирские
  - Птифуры «Наполеон»
  - Тригуны (слоеное пирожное треугольной формы)

- Слоеные рожки со сливочным кремом
- Птифуры «Ленинградские»
- Птифуры ореховые
- Птифуры с абрикосами
- Птифуры шоколадные
- Птифуры миндальные
- Птифуры «Трубочки с кремом»
- Птифуры песочные с сырыми фруктами
- Птифуры «Шоколадные ватрушки»
- Птифуры «Бисквитные рулетики»
- Птифуры «Восточные»
- Вафли песочные
- Вафли на дрожжах
- Вафли творожные
- Вафли сдобные
- Вафли по-калифорнийски
- Вафли бисквитные
- Вафли штирийские
- Вафли хрустящие
- Вафли на соде
- Вафли песочные
- Вафли сливочные
- Вафли праздничные
- Вафли ореховые
- Вафельки с миндалем — «Гофре»

- Печенье
  - Новогодняя смесь
  - Печенье чайное с анисом
  - Печенье сметанное с желтками
  - Крендельки дунайские
  - Шарики с фруктами
  - Ореховые башенки
  - «Золотые шарики»
  - Печенье на топленом масле
  - Печенье с грецкими орехами и мармеладом
  - Печенье с орехами и медом
  - Печенье ореховое ромбиками
  - Печенье ореховое с лимоном
  - Печенье ореховое с апельсиновой цедрой
  - Печенье орехово-яичное
  - Печенье с белково-ореховой массой
  - Печенье ореховое для детей
  - Рулетики ореховые с начинкой

- «Медвежьи лапки»
- Реване
- Печенье ореховое с шоколадной глазурью
- Печенье шоколадное «Лодочки»
- Печенье с какао
- Печенье сухое миндальное
- Печенье на скорую руку
- Печенье «День и ночь»
- Батончики слоеные с орехами
- Сухарики миндальные
- Печенье-сухарики
- Печенье морковное
- Печенье лимонное
- Меренги со взбитыми сливками
- Печенье сухое
- Ежики миндальные
- Печенье взбивное
- Печенье взбивное с маком
- Печенье яичное
- Печенье плетеное
- Шакар-лохум
- Печенье «Беличье лакомство»
- Трубочки миндальные
- «Кошачьи язычки»
- Галетки бретонские
- Печенье «Клубника в тесте»
- Печенье миндальное к чаю
- Печенье сухое с миндалем
- Печенье ореховое сдобное
- Печенье с арахисовым маслом
- Печенье «Апельсиновые дольки»
- Печенье арахисово-сливочное
- Печенье сахарное «Сердечки»
- Печенье ванильное
- Печенье имбирное
- Печенье коньячное
- Печенье апельсиново-миндальное
- Печенье медово-миндальное
- Печенье дамское
- Печенье с грушами
- Печенье «Мадлен»
- Печенье «Стефани»
- Печенье с вишнями
- Печенье со штопорчиком

- Печенье «Шманкер»
- Печенье сухое масляное
- Югарет с медом
- Печенье соленое с джемом
- Пишме — печенье туркменское
- Печенье шотландское «Горцы»
- Печенье «Лепестки лотоса»
- Базельские брунсли
- Полумесяцы в сахарной пудре — чареки
- Медовые капли
- Техасские подушечки
- Шоколадные пальчики
- «Миндальная черепица»
- Галетки фламандские
- Хлебцы-суфле
- «Челночки»
- «Стружки»
- Шарики
- Ншаблит
- Ламаньцы с маком польские
- Бешкито — хрустящее печенье по-марокканski
- Татлие по-стамбульски
- Пальчики невесты по-алжирски
- Дебла — хворост по-тунисски
- Хворост по-русски
- Сушь, или хворост

- Мелкие сладости
  - Безе
  - Пенник с орешком
  - Пенник с миндалем
  - Пенник из яблок
  - Снежки с кремом
  - Орешки в шоколаде
  - Арахисовые пампушечки
  - Арахиснички
  - Конфеты «домино»
  - Орехи грецкие жареные
  - Нуга ореховая по-молдавски
  - Чурчхела из грецких орехов
  - Конфеты из печенья с миндалем
  - Шарики арахисовые тунисские
  - Лесовичок
  - Тейглах

- Ореховки
- Рахат-лукум по-азербайджански
- Рахат-лукум по-алжирски
- Рахат-лукум по-тунисски
- Халва желтая по-тунисски
- Халва из манной крупы болгарская
- Халва из меда и орехов
- Халва с медом армянская
- Халва домашняя, как ее готовят в Армении
- Ариште-халва армянская
- Халва ореховая
- Тамина — манная крупа с медом алжирская
- Фадж
- Колбаска шоколадная
- Сладкая колбаса
- Студенческие сладости
- Ядра миндаля или урюка с изюмом
- Аштак-паштак
- Янчмиш — орехово-изюмная смесь
- Ореховые трюфели в лимонной помадке
- Грибочки ореховые непеченые
- Нугаты
- Грильяж с орехами
- Грильяж с маком
- Грильяж с вареньем
- Грильяж шоколадный
- Фруктовые крокеты
- Лукум из айвы
- Финики с миндалем
- Ореховые конфеты
- Монелах (маковники)
- Гозинах армянский
- Аганц
- Лохум-тертик
- Леденцы ментоловые
- Ириски домашние
- Трюфели домашние
- Карамель сливочная
- Карамель шоколадная
- Бадам-нохут — мармелад с миндалем
- Вишни в тесте
- Вишни и сливы из наливок
- Конфеты с вареньем или повидлом

- Калина в сахарной пудре
- Конфеты «Пьяные вишни»
- Клюква в сахаре
- Клубника в шоколаде
- Асида из кедровых орехов тунисская

- Фруктово-ягодные салаты
  - Салат фруктовый с медом
  - Салат фруктовый с арбузом
  - Салат фруктовый с орехами и сливками
  - Салат фруктово-ягодный с вином
  - Салат из малины, персиков и дыни
  - Салат из слив
  - Салат «Амброзия»
  - Салат из клубники с персиками
  - Салат десертный праздничный
  - Салат из дыни и бананов
  - Салат из апельсинов с ликером
  - Салат из разных фруктов
  - Салат фруктовый смешанный
  - Салат фруктовый «Орлеан»
  - Салат фруктовый, смешанный с ликером
  - Салат из засахаренных фруктов «софия»
  - Салат фруктовый с грейпфрутами
  - Салат с бананами и апельсинами в вине
  - Салат из айвы с сыром и орехами
  - Салат из груш и арбуза с сыром
  - Салат фруктовый летний
  - Салат из груш с творогом
  - Салат из яблок с творогом
  - Салат из клубники с медом
  - Салат яблочный
  - Салат из бананов с орехами и сметаной
  - Салат из арбуза
  - Салат из тертой моркови с вареньем и орехами
  - Салат из тыквы, дыни, яблок и лимона
  - Салат из моркови и яблок с орехами
- Фруктовые заготовки (для десертного стола и оформления десертных блюд)
  - Варенье
    - Варенье из винограда
    - Варенье из вишен
    - Варенье из абрикосов
    - Варенье из желтых слив (албухары)

- Варенье из черешен
- Варенье из айвы по-болгарски
- Варенье из айвы по-армянски
- Варенье из кизила болгарское
- Варенье из клубники
- Варенье из лепестков розы
- Варенье из райских яблочек
- Варенье из клюквы
- Варенье из малины
- Варенье из клубники болгарское
- Варенье из земляники
- Варенье из крыжовника
- Варенье из лимонов
- Варенье из персиков
- Варенье из зеленого инжира по-болгарски
- Варенье из спелого инжира
- Варенье из зеленых грецких орехов
- Варенье из груш
- Варенье из лесных ягод
- Варенье из клубники без воды
- Варенье из костяники
- Варенье из лимонных корочек
- Варенье из апельсинов
- Варенье ассорти

- Фруктовые мармелады, пастила, конфитюры, джемы, повидло
  - Мармелад из незрелого винограда
  - Мармелад из абрикосов
  - Мармелад апельсиновый
  - Мармелад с ликером
  - Мармелад толстыми ломтями
  - Мармелад лимонный
  - Мармелад из яблок
  - Яблочная пастила
  - Пюре из смородины
  - Пюре из крыжовника
  - Пюре из слив
  - Конфитюр из слив
  - Конфитюр из винограда
  - Конфитюр из черешен
  - Конфитюр из вишен
  - Конфитюр из айвы
  - Конфитюр из персиков

- Конфитюр из клубники
- Конфитюр из яблок
- Конфитюр из смородины
- Джем абрикосовый
- Джем из черной смородины
- Джем крыжовенный
- Джем клубничный
- Джем из черники и ревеня
- Джем из слив
- Джем из груш
- Джем из айвы и винограда
- Джем из персиков
- Джем из черных слив
- Джем малиновый
- Джем из облепихи
- Джем из клубники
- Негустой джем из клубники
- Джем из целых персиков
- Негустой джем из малины
- Повидло желированное из клубники
- Повидло из вишен
- Невареное кизиловое повидло
- Повидло из яблок

- Фруктовые сиропы, соусы, желе
  - Сироп из клубники
  - Сироп из клубники, приготовленный холодным способом
  - Сироп из розы
  - Сироп из вишен
  - Сироп из апельсиновых корочек
  - Сироп из шиповника
  - Сироп из кизила
  - Сироп из ягод терновника
  - Сироп из малины
  - Сироп из малины, приготовленный холодным способом
  - Соус из крыжовника к сладким блюдам
  - Соус яблочный
  - Соус абрикосовый
  - Соус из свежих ягод
  - Соус миндальный с лимоном
  - Грейпфрутовый лед
  - Желе из сырого сока калины

- Желе сливовое
- Желе из айвы
- Желе из кизила

- Массы, глазури, сиропы, помадки, посыпки, кремы
  - Масса медово-маковая
  - Масса ореховая
  - Масса апельсиновая
  - Масса «лукулл»
  - Глазурь белковая со сгущенным молоком
  - Масса миндальная
  - Глазурь белая с лимонным соком
  - Глазурь ванильная
  - Глазурь шоколадная
  - Глазурь апельсиновая
  - Глазурь ромовая
  - Глазурь сахарная
  - Глазурь цветная простая
  - Сироп основной
  - Сироп для пропитывания изделий
  - Сироп для глазировки
  - Сироп инвертный
  - Жженка
  - Помадка белая
  - Помадка молочная
  - Помадка розовая
  - Помадка красная
  - Посыпка бисквитная
  - Посыпка мучная
  - Посыпка крошковая
  - Посыпка трюфельная
  - Штрейзель
  - Крем кондитерский
  - Крем для выпечки
  - Желе ягодное для начинки
  - Крем сливочный для начинки
  - Крем легкий ягодный для начинки
  - Крем заварной
  - Крем шантийи
  - Крем английский
- Цукаты, фрукты в сахаре
  - Корочки глазированные лимонные быстрого приготовления

- Цукаты из персиков
- Цукаты из айвы
- Корочки апельсинные
- Цукаты
- Калина в меду
- Дольки мандарина в сиропе
- Фрукты в сахаре
- Вишни для сладких блюд
- Сахарные листья и лепестки
- Клюква с сахаром сырая
- Кизил с сахаром
- Вишни в собственном соку
- Пикантные райские яблочки

- notes
  - 1

Напитки и десерты

Напитки

Прохладительные напитки [1]

Узвары и компоты

Узвар

3 л (12 стаканов) воды, 300 г смеси сухофруктов (яблок, груш, слив, абрикосов и вишен), 200–300 г (1–1,5 стакана) сахара или 90 г (3 ст. л.) меда.

Помыть сухие фрукты, залить их водой и поставить на огонь. Сначала сварить груши до готовности, потом положить яблоки, в конце — сливы, абрикосы и вишни. Все проварить 40–50 мин. и, положив в конце варки сахар или мед, поставить для настаивания на холод на 6–8 час.

Узвар из вишен

500 г (2,7 стакана) вишен, 200 г (1 стакан) сахара, 3 л (12 стаканов) воды.

Вишни промыть, удалить из них косточки, положить плоды в кастрюлю и засыпать сахаром. Косточки залить водой, добавить сахар и прокипятить. Отцеженным сиропом залить подготовленные вишни, довести до кипения, охладить и поставить настаиваться.

Узвар из яблок

500 г (5–6 шт.) яблок, 200 г (1 стакан) сахара, 2 л (8 стаканов) воды.

Яблоки очистить, удалить из них сердцевину, положить в кастрюлю и залить холодной водой. Кожицу и сердцевину яблок залить водой и прокипятить. Отвар слить, добавить сахар, размешать и залить им очищенные яблоки. Узвар варить на слабом огне 15–20 мин. Затем охладить его и поставить настаиваться.

Узвар из слив

500 г слив, 200 г (1 стакан) сахара, 2 л (8 стаканов) воды. Сливы промыть, удалить косточки, добавить сахар, залить горячей водой и варить на слабом огне 15 мин., потом охладить.

Для ароматизации добавить в готовый узвар цедру лимона или апельсина, корицу.

Узвар из слив и ягод

600 г свежих слив, малины и вишен, 300 г (1,5 стакана) сахара, 1 л (4 стакана) воды.

Сливы перебрать, удалить из них косточки и положить в кастрюлю. Добавить перебранные и промытые вишни и малину, пересыпать сахаром, залить водой, накрыть крышкой и варить в духовке 40–50 мин. Затем кастрюлю с ягодами поставить в холодное место для остывания и настаивания.

Узвар из малины

500 г (3 стакана) малины, 300 г (1,5 стакана) сахара, 3 л (12 стаканов) воды, 100 г (0,4 стакана) любого вина, 2 г лимонной кислоты.

В кипятке развести сахар, лимонную кислоту и довести сироп до кипения. Малину перебрать, промыть в холодной воде и залить ягоды этим сиропом. Узвар выдержать 1 час и охладить. После охлаждения добавить в него вино.

Узвар из черники (Карпаты)

500 г (2,5 стакана) черники, 300 г (1,5 стакана) сахара, 3 л (12 стаканов) воды, 100 г (0,4 стакана) вина.

Свежие ягоды черники перебрать, промыть и залить кипятком. Добавить сахар, хорошо перемешать и проварить 15–20 мин. Потом узвар охладить и добавить в него вино.

Компот из фруктов

2 л (8 стаканов) воды, 500–700 г фруктов (яблок, груш, слив), 200 г (1 стакан) сахара.

Свежие яблоки и груши помыть, удалить из них сердцевину, из слив — косточки. Залить фрукты холодной водой и поставить на огонь, в процессе варки положить сахар. Проварить компот 20–30 мин. и охладить.

Компот из яблок

500 г (5 шт.) яблок, 200 г (1 стакан) сахара, 500 мл (2 стакана) яблочного отвара, цедра 1 лимона, 1 л (4 стакана) воды для варки яблок.

Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину, мелкие разрезать на две части, а большие — на четыре, после чего положить их в горячую воду, добавить цедру лимона и варить до готовности. Затем яблоки вынуть из отвара и переложить в другую посуду. Сахар залить отваром из яблок, прокипятить, залить этим сиропом сваренные яблоки и охладить.

Компот из груш

1 кг (8–10 шт.) груш, 300 г (1,5 стакана) сахара, 120 г (2 шт.) лимонов или 250 г (1 стакан) сухого белого вина, 2 л (8 стаканов) воды, 100 г (0,6 стакана) вишен из варенья.

Груши помыть, очистить, разрезать на половинки, удалить сердцевину с семечками и проварить в подслащенной воде 3–4 мин. Затем добавить сахар и варить до готовности. Перед тем как снять с огня, влить в компот лимонный сок или вино.

Перед подачей к столу в охлажденный компот добавить вишни из варенья.

Компот из черники

500 г (2,5 стакана) черники, 150 г (0,75 стакана) сахара, 750 мл (3 стакана) воды.

Чернику перебрать, промыть, залить холодной водой, довести до кипения, добавить сахар, хорошо проварить и охладить.

Компот из ревеня

2 л (8 стаканов) воды, 350–400 г ревеня, 150 г (0,75 стакана) сахара, корица, гвоздика, варенье по вкусу.

В кипяток положить сахар, корицу, гвоздику, любое варенье. Добавить туда мелко нарезанный ревень и проварить 3–5 мин.

Охладить компот и подавать к столу.

Фруктово-ягодные напитки

Калиновый напиток

2 л (8 стаканов) воды, 75 г (0,5 стакана) калины, 1 стакан овса, мед или сахар по вкусу.

Овес промыть и залить холодной водой, вскипятить. В конце кипячения добавить протертую с сахаром калину. Настаивать отвар 3–4 часа в теплом месте. Потом положить в него мед или сахар по вкусу, процедить.

Подавать напиток к столу теплым.

Калинник (Полесье)

500 г (3,5 стакана) калины, 2 л (8 стаканов) воды, 500 г (2,5 стакана) сахара.

Калину перебрать, промыть, откинуть на дуршлаг, затем положить в стеклянную банку. Сахар развести в кипятке и залить этим сиропом калину. Поставить ее на неделю в прохладное место для настаивания.

Готовый калинник процедить и подать на стол холодным.

Напиток из калины и чабреца

500 г (3,5 стакана) калины, 50 г чабреца, 150 г (0,5 стакана) меда, 3 л (12 стаканов) воды.

Ягоды калины перебрать, промыть, выдавить из них сок. Чабрец залить кипятком, прокипятить, процедить. Добавить в отвар сок калины, мед, довести его до кипения и охладить.

Готовый напиток разлить в бутылки и хранить в холодном месте.

Сок из малины, клубники, земляники, ежевики

1 кг ягод, 100 г (0,5 стакана) сахара.

Для приготовления соков использовать свежие, зрелые и неповрежденные ягоды. Перебрать их, отделить плодоножки, тщательно промыть в проточной воде, а затем ополоснуть кипяченой водой. Ягоды размять так, чтобы не раздавить зернышки, и отжать через сито или марлю сок. Добавить в него сахар и оставить на холоде до его растворения.

Напиток малиновый

250 г (1,4 стакана) свежей малины, 120 г (0,6 стакана) сахара, 1 г лимонной кислоты, 750 мл (3 стакана) воды. Свежую малину перебрать, удалить плодоножки и промыть. Потом ягоды размять, выдавить из них сок, добавить охлажденную кипяченую воду, прокипятить, добавить сахар, перемешать, чтобы сахар

хорошо растворился. Потом процедить отвар через марлю, смешать его с соком и добавить лимонную кислоту.

Подавать на стол напиток охлажденным. Он должен быть прозрачным и иметь малиновый цвет.

Малиново-молочный напиток

1 кг малины, 500 г (2,5 стакана) сахара, 800 мл (3,2 стакана) молока, 100 г ядер грецких орехов.

Малину перебрать, промыть и выжать из нее сок. Добавить сахар и проварить. Молоко вскипятить и охладить, влить в него малиновый сироп, хорошо перемешать и поставить в холодное место.

На стол подать напиток охлажденным, посыпав измельченными орехами.

Напиток молочно-малиново-яичный

80 мл (4,5 ст. л.) малинового сиропа, 4 яичных желтка, 750 мл (3 стакана) молока.

Все компоненты соединить, взбить до однородной массы, процедить через ситечко в бокалы и подать на стол с соломинкой. Малиновый сироп можно заменить другим фруктовым сиропом.

Медово-малиновый коктейль «Диброва»

800 мл (3,2 стакана) сока малины, 300 г (0,8 стакана) меда, 500 мл (2 стакана) газированной или минеральной воды, 6 г лимонной кислоты, кусочки пищевого льда.

Все компоненты смешать и охладить. При подаче на стол положить в каждый стакан по кусочку пищевого льда.

Морс из малины

180 г (1 стакан) малины, 1 л (4 стакана) воды, 100 г (0,5 стакана) сахара.

Малину размять ложкой и выдавить сок. Из мезги сварить компот и процедить его. Добавить к нему сок малины, сахар и подавать к столу.

Напиток «Ужгород»

60 мл (3,5 ст. л.) малинового сиропа, 300 мл (1,2 стакана) виноградного сока, 450 мл (1,8 стакана) воды, 25 г (0,5 шт.) лимонов.

В холодной кипяченой воде растворить малиновый сироп, долить к нему виноградный сок и перемешать.

Напиток охладить до температуры 7–14 °С. При подаче на стол положить в каждый стакан по кусочку лимона.

Напиток клубничный

250 г клубники, 100 г (0,5 стакана) сахара, 50 г (1 шт.) лимонов, 750 мл (3 стакана) воды.

Свежую клубнику размять и выдавить из нее сок. Мезгу залить водой, закипятить, процедить через марлю, добавить в отвар сахар, еще раз закипятить и охладить. После этого смешать отвар с клубничным и лимонным соком и положить несколько кружочков лимона.

Клубнично-молочный напиток

1 кг клубники, 1 л (4 стакана) молока, 300 г (1,5 стакана) сахара или 250 г (0,8 стакана) меда, 5 г ванилина, 25 г лимонной цедры.

Клубнику перебрать, промыть, протереть через сито. Добавить молоко, сахар или мед, ванилин и цедру лимона. Массу хорошо взбить и охладить.

На стол подать напиток, посыпав сахарной пудрой и украсив ягодами клубники.

Напиток клубничный десертный

200 г клубники, 100 мл (0,4 стакана) сахарного сиропа, сок 0,5 лимона, 500 мл (2 стакана) газированной воды, кусочки льда.

Для сиропа: 32 г (4 ч. л.) сахара, 100 мл (0,4 стакана) воды. Свежие зрелые ягоды клубники почистить, помыть, разрезать, положить в стаканы, добавить сахарный сироп, лимонный сок и немного газированной воды.

При подаче напитка на стол в каждый стакан положить по кусочку пищевого льда.

Напиток «гоголь-моголь молочно-фруктовый»

4 яйца, 100 г (4 ст. л.) сахара, 125 мл (0,5 стакана)

земляничного или вишневого сока, 125 мл (0,5 стакана) холодной кипяченой воды, 400 мл (1,6 стакана) холодного молока, мускатный орех, соль по вкусу.

Яичные желтки тщательно отделить от белков, взбить до образования густой массы, добавить соль, сахар и земляничный или вишневый сок. Смесь тщательно перемешать, добавить в нее холодное молоко и холодную кипяченую воду, вновь перемешать. Белки взбить в пену и влить в них подготовленную смесь.

Полученный напиток разлить в высокие стаканы и перед подачей на стол посыпать измельченным мускатным орехом.

Напиток вишневый

200 мл (0,8 стакана) вишневого сока, 65 г (2,5 ст. л.) сахара, 750 мл (3 стакана) воды, лимонная кислота по вкусу. В кипящую воду положить сахар, влить вишневый сок, добавить лимонную кислоту, довести отвар до кипения и охладить.

Подавать напиток на стол в охлажденном виде. Он должен иметь темно-красный цвет, кисло-сладкий вкус и аромат вишневого сока.

Вишнево-молочный напиток

1 кг вишен, 1 л (4 стакана) молока, 400 г (2 стакана) сахара, 5 г ванилина.

Вишни перебрать, промыть, удалить косточки и выжать сок. Добавить сахар, ванилин, холодное или горячее молоко и хорошо взбить.

На стол напиток подать холодным или горячим, украсив целыми ягодами.

Напиток «Пчелка»

250 мл (1 стакан) вишневого, или апельсинового, или виноградно-яблочного сока, 40 г (4 ч. л.) меда, 50 г (2 ст. л.) сахара, 500 мл (2 стакана) воды.

Вишневый, или апельсиновый, или виноградно-яблочный сок соединить с медом, сахарным сиропом, водой, довести до кипения, процедить и охладить.

Напиток «Диетический»

300 мл (1,2 стакана) простокваши или кефира, 300 мл (1,2

стакана) сливового, черешневого или кизилового сока, 100 мл (0,4 стакана) сахарного сиропа.

Для сиропа: 35 г (4 ч. л.) сахара, 100 мл (0,4 стакана) воды. Простоквашу или кефир взбить с соком и охлажденным сахарным сиропом. Для приготовления сиропа сахар растворить в воде и закипятить.

Коблер «Крым»

125 мл (0,5 стакана) сливового сока, 80 мл (4,5 ст. л.) лимонного сиропа, 350 мл (1,4 стакана) фруктового сока (яблочного, виноградного), 120 г свежих или свежемороженых фруктов, кусочки пищевого льда.

Бокалы на две трети объема наполнить кусочками льда, влить в них сливовый сок, лимонный сироп, долить фруктовым соком, украсить готовый коблер фруктами и ломтиками лимона.

Подать напиток на стол с соломинкой и маленькой ложечкой.

Напиток «Черносмородиновый»

160 г (1 стакан) черной смородины, 100 г (4 ст. л.) сахара, 80 мл (4,5 ст. л.) виноградного сока, 700 мл (2,8 стакана) воды.

Черную смородину залить горячей водой, довести до кипения. Потом смешать отвар с сахаром, процедить, охладить и соединить с виноградным соком.

При подаче на стол в стаканы с напитком положить кусочки пищевого льда.

Напиток «Черновчанка»

750 мл (3 стакана) воды, 175 г протертой с сахаром черной смородины, 100 г (3,5 ст. л.) меда, лимонная кислота по вкусу.

В теплую воду положить мед и, размешивая, довести до кипения, снять с поверхности пену. Напиток охладить, добавить лимонную кислоту и смородину, протертую с сахаром, перемешать и процедить.

Напиток из настоя листьев черной смородины

800 мл (3,2 стакана) настоя листьев черной смородины, 120–160 г (4 ст. л.) варенья из черной смородины или черной смородины, протертой с сахаром.

Для настоя: 200 г листьев черной смородины, 1 л (4 стакана)

кипятка.

Свежие листья черной смородины перебрать, помыть, положить в посуду, залить кипятком, накрыть крышкой и дать настояться в течение 1–2 час. Полученный настой процедить, добавить в него варенье из черной смородины или черную смородину, протертую с сахаром, и размешать.

Напиток из красной смородины

500 г (2,8 стакана) красной смородины, 300 г (1,5 стакана) сахара, 1 л (4 стакана) воды, 8 кубиков пищевого льда. Красную смородину перебрать, промыть, протереть через сито и выжать из нее сок. Мезгу залить водой, прокипятить, процедить через марлю и добавить в отвар сахар. Смешать его с соком красной смородины и охладить. На стол напиток подать со льдом.

Напиток из яблок

1 кг (10 шт.) яблок, 400 г (1,2 стакана) меда, 1,5 л (6 стаканов) воды.

Яблоки очистить, удалить из них сердцевину и нарезать кусочками. Залить их водой и проварить. Массу протереть через сито, добавить к ней растопленный мед, хорошо перемешать и охладить.

На стол напиток подать холодным.

Напиток молочно-яблочно-малиновый

350 г (4 шт.) яблок, 120 г (0,8 стакана) малины, 750 мл (3 стакана) молока.

Яблоки очистить, удалить из них сердцевину и мелко нарезать, малину очистить от плодоножек, добавить молоко. Затем все компоненты взбить миксером.

Подавать напиток на стол с чайной ложкой.

Напиток «Полесье»

500 мл (2 стакана) яблочного сока, 50–100 г (2–4 ст. л.) сахара, 4 г (0,5 ч. л.) растворимого кофе, 250 мл (1 стакан) воды, лимонная кислота по вкусу.

В теплую воду положить сахар и кофе, хорошо растворить и довести до кипения. После охлаждения добавить в напиток яблочный сок и лимонную кислоту.

Подавать на стол хорошо охлажденным.

Напиток «Прохладительный»

35 г (4 ч. л.) сахара, 40 г (4 ч. л.) меда, 250 мл (1 стакан) яблочного сока, 500 мл (2 стакана) воды, лимонная кислота по вкусу.

В кипяченую воду положить сахар, мед и довести до кипения. После остывания добавить в напиток яблочный сок, лимонную кислоту и хорошо охладить.

Напиток «Подолянка»

400 мл (1,8 стакана) яблочного сока, 350 мл (1,6 стакана) морковного сока, 70 мл (4 ст. л.) кипяченой воды, 20 мл (1 ст. л.) сока репчатого лука, сахар, соль по вкусу. Морковный и яблочный соки смешать, добавить холодную кипяченую воду, сок лука, соль и сахар.

Абрикосовый сок

1 кг протертой массы абрикосов, 800 г (4 стакана) сахара, 750 мл (3 стакана) воды.

Перебранные и тщательно промытые абрикосы залить кипящей водой (20 % от веса плодов) на 10–15 мин. После этого удалить косточки и мякоть протереть через сито или дуршлаг. К протертым абрикосам добавить сахарный сироп.

Абрикосовый напиток

2 л (8 стаканов) воды, 0,5 стакана сушеных абрикосов, 170 г (1 стакан) овса, мед или сахар по вкусу.

Овес промыть и залить холодной водой, вскипятить. Сушеные абрикосы замочить на ночь, а утром перекрутить их на мясорубке, соединить с настоем овса, проварить и еще раз настоять.

Напиток процедить, добавить в него сахар или мед и подавать к столу.

Шербет «Крымский»

50 мл (3 ст. л.) пряного сиропа, 450 мл (1,8 стакана) абрикосового или персикового сока, 250 мл (1 стакан) молока.

В миксер налить сироп, сок и молоко. Все компоненты смеси хорошо взбить. Полученную смесь немедленно разлить в бокалы или стаканы.

Подать шербет на стол охлажденным до 5–8 °С.

Напиток молочно-персиковый

300 мл (1,2 стакана) молока, 100 г (0,4 стакана) 10 %-ных сливок, 200 г (2 шт.) консервированных персиков, 50 г (2 ст. л.) сахара, кусочки пищевого льда.

Из консервированных персиков удалить косточки и протереть мякоть через сито. В полученную массу добавить охлажденные сливки, молоко, сахар, перемешать и взбить миксером.

При подаче напитка на стол в каждый стакан положить по кусочку пищевого льда.

Напиток «Виноградный»

300 мл (1,2 стакана) виноградного сока, 50 г (6 ч. л.) сахара, 500 мл (2 стакана) воды, лимонная кислота по вкусу. В воду положить сахар, довести до кипения, охладить, добавить виноградный сок и лимонную кислоту.

Подать напиток на стол с кусочками пищевого льда.

Напиток «Киевская троянда»

350 мл (1,4 стакана) сахарного сиропа, 200 мл (0,8 стакана) виноградного сока, 200 мл (0,8 стакана) яблочного сока, 30 г (0,5 шт.) лимонов, лимонная кислота по вкусу.

Для сиропа: 65 г (2,5 ст. л.) сахара, 350 мл (1,4 стакана) воды, 3–4 капли малиновой или розовой эссенции, лимонная кислота по вкусу.

Для приготовления сиропа сахар залить водой, довести до кипения и положить лимонную кислоту. В охлажденный и процеженный сироп добавить малиновую или розовую эссенцию.

В подготовленный сироп влить яблочный и виноградный соки, размешать и по вкусу заправить лимонной кислотой.

При подаче напитка на стол в каждый стакан положить кружочек лимона и кусочек пищевого льда.

Напиток «Кристалл»

100 г (4 ст. л.) сахара, 125 мл (0,5 стакана) виноградного

сока, 30 г (0,5 шт.) лимонов, 700 мл (2,8 стакана) воды, гвоздика, лимонная кислота по вкусу.

В горячей воде растворить сахар, затем положить лимонную кислоту, гвоздику и довести до кипения. После настаивания напиток процедить, добавить в него виноградный сок и охладить.

При подаче на стол положить в бокалы с напитком по ломтику очищенного лимона и кусочку пищевого льда.

Напиток клюквенный

100 г (0,6 стакана) клюквы, 50 г (2 ст. л.) сахара, 80 г (2,5 ст. л.) меда, 750 мл (3 стакана) воды, лимонная кислота по вкусу.

Клюкву размять деревянной лопаточкой в неокисляющейся посуде и отделить от мезги сок. Мезгу залить горячей водой и прокипятить 4–6 мин., затем положить в отвар сахар, мед и довести до кипения. Отвар процедить, влить в него клюквенный сок, добавить лимонную кислоту и охладить.

Готовый напиток должен иметь темновато-красный цвет.

Морс из клюквы

300 г (2 стакана) клюквы, 1 л (4 стакана) воды, 100 г (0,5 стакана) сахара.

Клюкву перебрать, промыть, размять и, выдавив сок, поставить в холодильник. Из мезги сварить компот и процедить его. Добавить к нему сок, сахар и подавать к столу.

Напиток из ежевики

500 г (2,6 стакана) ежевики, 2 л (8 стаканов) молока, 200 г (1 стакан) сахара.

Ягоды ежевики перебрать, промыть, протереть через сито. Добавить к ним сахар, холодное молоко и хорошо перемешать.

На стол подать напиток охлажденным.

Напиток из ежевики и меда

500 г (2,6 стакана) ежевики, 500 мл (2 стакана) воды, 200 г (0,7 стакана) меда.

Ягоды ежевики перебрать, промыть и отжать из них сок. Мед положить в теплую воду, довести до кипения и влить в него ежевичный сок.

Подать напиток на стол охлажденным.

Напиток «Аромат»

250 мл (1 стакан) ежевичного или черничного сока, 45 г (1,5 ст. л.) меда, 550 мл (2,2 стакана) воды.

В теплую воду положить мед, размешать его, довести до кипения, долить ежевичный или черничный сок и охладить.

Напиток из черники

500 г (2,5 стакана) черники, 500 мл (2 стакана) воды, 150 г (0,75 стакана) сахара, 3 г ванилина.

Чернику перебрать, промыть, размять и выжать из нее сок. Добавить к нему кипяток, сахар, ванилин и довести до кипения.

На стол подать напиток горячим.

Напиток рябиновый

160 г (1 стакан) ягод черноплодной рябины, 50–100 г (2–4 ст. л.) сахара или 250–350 г (0,7–1 стакан) меда, 750 мл (3 стакана) воды.

Ягоды черноплодной рябины перебрать, промыть, выложить в эмалированную кастрюлю, налить немного воды (так, чтобы она только покрыла ягоды), плотно накрыть крышкой, поставить на огонь и прокипятить 15 мин. Затем отвар слить, ягоды размять деревянной ложкой, отжать из них сок, соединить его с отваром, добавить сахар, кипяток и поставить смесь на огонь. Довести ее до кипения, добавить отжимки и варить 5 мин. Готовый напиток поставить на сутки в холод.

Перед подачей на стол напиток процедить. Вместо сахара можно добавить в него мед.

Напиток «Оксамит»

200 г (0,7 стакана) варенья из черноплодной рябины, кизила или другого, 650 мл (2,6 стакана) воды, 200 мл (0,8 стакана) гранатового или вишневого сока.

Варенье развести кипяченой охлажденной водой, добавить сок и размешать.

Напиток «Ягодный букет»

200 г (0,7 стакана) варенья из черноплодной рябины, черной

смородины или другого, 200 мл (0,8 стакана) компота из вишни, клубники или других ягод, 625 мл (2,5 стакана) воды. Варенье развести кипяченой охлажденной водой, добавить в напиток компот и размешать.

Тоник «Диброва»

400 мл (1,6 стакана) сока черноплодной рябины, 200 мл (0,8 стакана) сока черной смородины, 180 г (0,5 стакана) меда, 250 мл (1 стакан) минеральной воды, 8 г лимонной кислоты, кусочки пищевого льда.

Смешать соки, мед, лимонную кислоту и минеральную воду. Полученную смесь охладить.

Подать тоник на стол с кусочками пищевого льда.

Напиток из бузины (Черкасщина)

Вариант 1

150 г ягод бузины, 2 л (8 стаканов) воды, 100 г (3,5 ст. л.) меда.

Сушеные ягоды бузины залить водой и довести до кипения. Добавить в отвар мед и хорошо прокипятить, процедить и охладить.

Напиток можно подавать на стол холодным или горячим.

Вариант 2

2 л (8 стаканов) воды, 5 соцветий бузины, 30 г (1,3 ст. л.) лимонной кислоты, 250 г (1,25 стакана) сахара.

В стеклянную банку залить чистую свежую воду, растворить в ней сахар и лимонную кислоту. Потом положить в нее цвет свежей бузины целыми соцветиями, не промывая. Банку прикрыть марлей и поставить на солнечное место на 1–2 дня.

Перед употреблением напиток процедить.

Напиток из шиповника

100 г плодов шиповника, 400 г (1,2 стакана) меда, 1,5 л (6 стаканов) воды.

Сухие плоды шиповника промыть, размять, залить кипятком и кипятить 15 мин., а потом настаивать 5–6 час. Затем настой процедить, добавить в него растопленный мед, хорошо размешать и охладить.

Напиток «Лимонный»

60 мл (3,5 ст. л.) светлого фруктового сиропа, 50 г (2 ст. л.) сахара, 25 г (0,4 шт.) лимонов, 125 мл (0,5 стакана) лимонного сока, 700 мл (2,8 стакана) воды, лимонная кислота по вкусу.

В воду положить сахар, влить фруктовый сироп, положить лимонную кислоту и тонкий верхний слой цедры лимона, все хорошо перемешать, довести до кипения и настоять. После этого отвар процедить и добавить лимонный сок.

При подаче на стол положить в напиток лимон, нарезанный мелкими кубиками, без зерен.

Напиток из лимонного сока

200 г (4 шт.) лимонов, 160 г (0,8 стакана) сахара, 800 мл (3,2 стакана) газированной воды, кусочки льда.

Сок, отжатый из лимонов, смешать с сахаром и оставить на 30 мин. в прохладном месте. Затем разлить его в чашки и долить газированной водой. В каждый стакан добавить по кусочку пищевого льда.

Напиток лимонный с яйцом

4 яичных желтка, 100 г (4 ст. л.) сахара или 120 г (4 ст. л.) меда, 100 г (2 шт.) лимонов, 1 л (4 стакана) холодной кипяченой воды.

Желтки растереть деревянной ложкой с сахаром или медом добела, добавить к ним лимонный сок, немного тертой цедры лимона и воду. Смесь тщательно взбить, процедить через мелкое сито и сразу подать на стол.

Напиток молочно-медово-лимонный

100 г (3,5 ст. л.) меда, 40 мл (2 ст. л.) лимонного сока, 1 л (4 стакана) молока, кусочки пищевого льда.

Мед смешать с лимонным соком и льдом, затем в эту смесь влить охлажденное молоко. Подавать напиток на стол в бокалах с соломинкой.

Квасы

хлебный квас

1 кг хлеба, 200 г (1 стакан) сахара, 25 г дрожжей, 25 г мяты, 50 г (2 ст. л.) изюма, 6 л воды.

Ржаной хлеб нарезать небольшими кусочками, подсушить в духовке до румяного цвета. Сухари положить в эмалированную посуду, залить кипятком, накрыть крышкой и настаивать в течение 6 час. Потом процедить, добавить разведенные в воде дрожжи, сахар, мяту и настаивать еще 5–6 час. Когда в настое появится густая пена, жидкость осторожно процедить и разлить в бутылки, предварительно положив в них изюм. Квас закупорить и поставить в холодное место.

Через 2–3 дня квас будет готов к употреблению.

Казацкий квас

500 г ржаных сухарей, 10 л воды, 35 г дрожжей, 25 г (1 ст. л.) пшеничной муки, 700 г (3,5 стакана) сахара, 50–70 г (1 шт.) лимонов, 75 г (3 ст. л.) изюма.

Залить ржаные сухари кипятком, настоять в течение 10 час. В стакане настоя развести дрожжи и муку, дать им подойти.

Ржаной настой процедить через марлю, добавить в него сахар, разведенные дрожжи и муку и поставить на 12 час. в теплое место. Затем квас еще раз процедить, разлить в бутылки, положив в каждую кусочек лимона и несколько изюминок. Закупорить и через 2 часа вынести в холодное место.

Как только квас остынет, его можно подать к столу.

Квас запорожский

1,5 кг ржаных сухарей, 12 л воды (кипятка), 30 г сухих дрожжей, 300 г (1,5 стакана) сахара, 15 г (0,25 шт.) лимонов, 50 г (2 ст. л.) изюма.

В большую кастрюлю налить кипяток, положить ржаные сухари, накрыть эту смесь чистой тканью и дать настояться в течение 8 час. После этого чистый квас-сыровец слить в другую посуду, влить в него разведенные дрожжи, положить сахар, лимон, нарезанный кружочками, без косточек и дать постоять еще 8 час. После этого квас процедить, разлить в бутылки, положить в них по 2–3 изюминки, хорошо закупорить пробками, завязать проволокой, поставить в теплое место на 8–10 час., пока он не начнет бродить, а потом вынести в холодное место.

Квас гайдамацкий

600 г (3 стакана) сахара, 6 л кипятка, 300–400 г (6 шт.) лимонов, 30 г дрожжей, 125 мл (0,5 стакана) пива. Растворить сахар в кипятке, положить туда порезанные на четвертинки без косточек лимоны. Когда жидкость остынет, влить в нее дрожжи и пиво. Напиток процедить, разлить в бутылки, хорошо закупорить и вынести на холод. Через 3 дня квас будет готов к употреблению.

Квас броварской

12 л кипятка, 1,5 л (6 стаканов) пива, 600 г (3 стакана) сахара, 200 г (1 стакан) изюма, сок 1 лимона, цедра 0,5 лимона, 25 г дрожжей.

Влить в кипяток пиво, перемешать, положить в эту смесь сахар, изюм, лимонный сок и цедру, накрыть толстой тканью и оставить на 3–4 часа. В охлажденную жидкость положить дрожжи и поставить ее в теплое место. Когда квас забродит и покроется пеной, процедить его через марлю или густое сито, разлить в бутылки, положив в каждую из них по 2–3 изюминки, закупорить пробками и завязать шпагатом. Когда в бутылках появится пена, вынести их в холодное место.

Через сутки квас будет готов к употреблению.

Гуцульский квас

5 кг сладких яблок, 5 кг кислых яблок, 10 л воды, 3 кг сахара, 1 кг рябины.

В небольшую кадушку положить сладкие и кислые яблоки, налить воду, добавить сахар и измельченные ягоды рябины. Кадушку поставить в холодное место на 2 месяца. Готовый квас подавать на стол охлажденным.

Циберей (квас закарпатский)

1,5 кг (9–10 стаканов) овсяной или ржаной муки или пшеничных отрубей, 7 л воды, 20 г дрожжей, 100 мл (0,4 стакана) молока или воды, 240 г (1,5 стакана) пшеничной муки, 50 г (2 ст. л.) сахара, тмин, соль по вкусу. Овсяную или ржаную муку (пшеничные отруби) запарить в 1 л кипятка.

За 3–4 часа до начала приготовления циберея приготовить опару из дрожжей, разведенных в теплом молоке или воде, и муки с добавлением сахара.

В большую эмалированную кастрюлю залить 6 л теплой воды, положить приготовленную опару и запаренную муку или отруби,

посолить, добавить тмин, поставить в теплое место, чтобы все это хорошо перебродило. Потом кастрюлю поставить в холодное помещение, дать остыть, процедить. Циберей готов к употреблению.

Квас сухарный

1 кг ржаного хлеба, 25 г дрожжей, 200 г (1 стакан) сахара, 25 г мяты, 50 г (2 ст. л.) изюма, 6–8 л воды.

Хлеб нарезать ломтиками и подсушить в духовке до румяного цвета. Затем положить сухари в кастрюлю или бочонок, залить кипятком, накрыть, дать постоять 3–4 часа, потом настой процедить, положить в него дрожжи, сахар и мяту, накрыть салфеткой и в таком виде оставить для брожения на 5–6 час. Когда квас начнет пениться, процедить его и разлить в бутылки, предварительно положив в них по нескольку изюминок, и закупорить. Пробки перед закупориванием предварительно размочить в кипятке, чтобы они стали эластичнее, а после закупорки обвязать горлышки бутылок шпагатом. Затем вынести их в холодное место и оставить там в лежачем положении.

Через 2–3 дня квас будет готов к употреблению.

Квас-сыровец

1 кг ржаного хлеба, 80 г (0,5 стакана) ржаной муки, 20 г дрожжей, 7 л воды.

Нарезанный ломтиками хлеб подсушить в духовке, 2/3 количества муки заварить кипятком вместе с хлебом, накрыть полотенцем и оставить на 20–24 часа. Оставшуюся муку развести теплой водой, добавить дрожжи и оставить для брожения на сутки. Полученную закваску влить в подготовленную смесь из хлеба, муки и воды, хорошо размешать и развести теплой водой. Оставить для брожения на 2 дня, потом процедить и охладить. Готовый к употреблению квас хранить в прохладном месте.

Квас свекольный

1 кг (7–8 шт.) свеклы, 5 л воды.

Красную свеклу вымыть, очистить, нарезать брусочками, положить в большую эмалированную кастрюлю, залить охлажденной кипяченой водой. Добавить 2–3 корочки ржаного хлеба и поставить для закисания на несколько дней в теплое место.

Затем полученный квас процедить и хранить в холодном месте, а по мере надобности использовать для приготовления холодных супов.

Квас для окрошки

400 г (2,5 стакана) кукурузной муки, 25 г (1 ст. л.) пшеничной муки, 35 г дрожжей, 12 г (0,5 ст. л.) сахара, 1,25 л (5 стаканов) кипятка, 7 л теплой воды.

В кукурузную муку влить 1,25 л кипятка, хорошо перемешать, остудить. Потом добавить предварительно приготовленную опару из дрожжей, пшеничной муки, сахара и хорошо перемешать. В этот раствор влить теплую воду, поставить в темное место для брожения на 30–36 час. Потом готовый квас слить и процедить.

Квас использовать для приготовления закарпатской окрошки.

Квас с хреном

500 г ржаного или пшеничного хлеба, 4 л воды, 100 г (1 корень) хрена, 500 г (2,5 стакана) сахара, 200 г (0,6 стакана) меда, 50 г дрожжей, 200 г (1 стакан) изюма. Ржаной или пшеничный хлеб нарезать, подсушить в духовке, залить кипятком и поставить для настаивания на 6 час. Настой слить, процедить, добавить в него тертый хрен, сахар, дрожжи, разведенные в холодной кипяченой воде, и оставить для брожения.

Через 5–6 час. квас процедить, добавить мед, изюм, хорошо размешать, разлить в бутылки и поставить в холодное место на 2–3 дня.

Готовый квас подавать на стол охлажденным.

Квас фруктовый

650 г ржаного или пшеничного хлеба, 5 л воды, 200 г (0,8 стакана) фруктового сиропа, 320 г дрожжей, 160 г (0,5 стакана) меда.

Ржаной или пшеничный черный хлеб нарезать кусками, подсушить в духовке так, чтобы он немного подрумянился. Потом сухари положить в кастрюлю, залить кипятком и поставить на 5–6 час. для настаивания. Настой процедить, добавить фруктовый сироп, разведенные дрожжи, накрыть салфеткой и оставить для брожения на 4–5 час.

Когда квас начнет пениться, процедить его, добавить мед, хорошо размешать, разлить в бутылки и оставить для

настаивания. Когда со дна бутылок начнут подниматься пузырьки, закупорить их и выдержать в холодильнике в течение 2–3 дней в горизонтальном положении.

Готовый квас должен быть прозрачным, с пузырьками от газа и иметь янтарный цвет.

Яблочный квас

1 кг (10 шт.) яблок, 500 г (2,5 стакана) сахара или 500 г (1,5 стакана) меда, 3 л (12 стаканов) воды, 30 г дрожжей, 50 г (2 ст. л.) изюма, лимонная или апельсиновая цедра по вкусу.

Яблоки очистить, залить кипятком и сварить. Воду слить, добавить мед или сахар, дрожжи, растертые с небольшим количеством сахара, и поставить в теплое место на 2–3 суток. Готовый квас процедить, разлить в бутылки, добавить изюм, лимонную или апельсиновую цедру и поставить в холодное место.

На стол подавать квас охлажденным.

Квас из сушеных яблок и груш

1 кг сушеных груш и яблок, 5 л воды, 500 г (2,5 стакана) сахара, 20 г дрожжей.

Сушеные яблоки и груши залить кипятком, проварить, накрыть крышкой и остудить. Отвар слить, добавить в него сахар и охладить. Дрожжи растереть с сахаром, соединить с отваром и поставить в теплое место на 2–3 дня.

Готовый квас разлить в бутылки, закупорить и хранить в холодном месте.

Квас из груш

500 г (5–6 шт.) груш, 100 г (0,5 стакана) сахара, 100 г (3,5 ст. л.) меда, 2 л (8 стаканов) воды, 15 г дрожжей. Груши очистить, нарезать небольшими кусочками, залить водой, довести до кипения и настаивать в течение 4 час. Потом отвар процедить, добавить растертые с сахаром дрожжи, сахар, мед и поставить в теплое место для брожения.

Готовый квас разлить в бутылки, закупорить и хранить в холодном месте.

Квас малиновый

280 г ржаного солода, 700 г малины, 140 г ржаных сухарей, 350 г (1,75 стакана) сахара, 35 г сухих дрожжей, 12 л воды, 75 г (3 ст. л.) изюма.

В бочонок положить ржаной солод, малину, ржаные сухари, разведенные дрожжи, залить 9 л теплой кипяченой воды и поставить в теплое место на неделю, а когда эта смесь перебродит — вынести в холодное место на 2 дня. После этого жидкость осторожно слить, а в оставшуюся массу налить 3 л кипяченой охлажденной воды, размешать и процедить.

Затем обе жидкости слить в большую посуду, варить на слабом огне 15 мин., собирая пену, процедить через сито, охладить, разлить в бутылки, положить в каждую из них по 2–3 изюминки, закупорить, завязать проволокой, залить смолой и хранить в холодном месте.

Квас из смородины

1 кг красной или черной смородины, 500 г (2,5 стакана) сахара, 20 г дрожжей, 3 л (12 стаканов) воды. Смородину промыть, перебрать и выдавить сок. Воду прокипятить вместе с сахаром, добавить в этот сироп сок смородины, растертые с сахаром дрожжи и поставить на 2–3 суток в теплое место. Затем разлить настой в бутылки, закупорить их и хранить в холодном месте.

Готовый квас подавать на стол охлажденным.

Шипучка

8 л (4 стакана) воды, 1 кг листьев черной смородины, 120 г (2 шт.) лимонов, 25 г дрожжей, 7 г (1 ч. л.) изюма, 500 г (2,5 стакана) сахара.

Листья черной смородины перебрать, промыть и обварить кипятком, положить в настой сахар, нарезанный лимон без косточек, накрыть салфеткой и дать остыть до температуры парного молока. После этого влить туда разбавленные дрожжи, поставить в теплое место. Как только на поверхности жидкости появятся пузырьки, процедить ее, разлить в бутылки, положить в каждую из них по изюминке, закупорить, обвязать и поставить на лед или в холодильник.

Клубничный квас

2 кг клубники, 6 л воды, 300 г (1,5 стакана) сахара, 240 г (0,7 стакана) меда, 8 г лимонной кислоты, изюм по вкусу.

Подготовленную клубнику выложить в эмалированную посуду, залить водой, нагреть до кипения, снять с огня и через 10 мин. процедить через марлю, добавить сахар, лимонную кислоту, хорошо размешать, вторично процедить, разлить в бутылки, положив в каждую по 5–6 изюминок, крепко закупорить и вынести в холодное место.

Квас клюквенный

1 кг клюквы, 5 л воды, 1 кг сахара, 10 г дрожжей, 75 г (3 ст. л.) изюма.

Клюкву размять, залить водой, закипятить и процедить. В процеженную жидкость всыпать сахар и повторно довести до кипения. Развести в небольшом количестве кваса дрожжи, положить их в охлажденную после кипения жидкость и оставить на сутки для брожения. После этого процеженный квас разлить в бутылки, положить в каждую из них по 2–3 изюминки, закупорить пробками и вынести в холодное место.

Через 2–3 дня квас будет готов к употреблению.

Квас лимонный

15 л кипятка, 200 г (1 стакан) изюма, 1,5 кг сахара, 300–400 г (6 шт.) лимонов, 100 г дрожжей.

В кипяток положить изюм, сахар, лимоны, разрезанные на 4 части и без косточек, все охладить. В охлажденный настой положить дрожжи и оставить на 12 час. для брожения, после чего процедить, дать немного постоять, разлить в бутылки, закупорить их и вынести в холодное место.

Через 3–4 дня квас будет готов к употреблению.

Квас лимонно-медовый

250 г (0,7 стакана) меда, 3 л (12 стаканов) воды, 50–75 г (2–3 ст. л.) сахара, цедра и сок 2 лимонов.

Воду закипятить, охладить ее до 60–70 °С, добавить сахар, мед, нарезанную цедру лимонов, лимонный сок, все хорошо размешать и дать настояться в течение суток. После этого квас процедить через марлю, разлить в бутылки, крепко их закупорить и вынести в холодное место.

Через 1–1,5 недели квас будет готов к употреблению.

Другие безалкогольные напитки

Молоко розовое по-киевски

650 мл (2,6 стакана) пастеризованного молока, 160 мл (0,6 стакана) воды, 20 г (2 ч. л.) сахара, 16 г (2 ч. л.) корицы. Корицу залить горячей водой, кипятить 5–8 мин., процедить, добавить вместе с сахаром к молоку, нагревать до тех пор, пока напиток приобретет розовый цвет и на нем появится пленка.

Готовый напиток подавать на стол горячим.

Маковое молоко

800 г (4,5 стакана) мака, 1 л (4 стакана) холодной кипяченой воды, сахар по вкусу.

Мак хорошо перебрать, промыть, залить его кипятком и оставить в холодном месте. На второй день воду слить, а мак перетереть скалкой в фаянсовой ступке до гладенько-маслянистого состояния. После этого налить в мак холодную кипяченую воду, размешать, процедить через салфетку и добавить по вкусу сахар.

Подать на стол маковое молоко с киселем, кукурузными хлопьями, коржиками или печеньем.

Напиток яичный десертный

8 кусочков льда, 4 яичных желтка, 200 мл (0,8 стакана) апельсинового сока, 100 г (4 ст. л.) сахарной пудры, 500 мл (2 стакана) газированной воды.

Кусочки льда и желтки положить в посуду, добавить апельсиновый сок, сахарную пудру, все тщательно размешать. Потом вылить полученный напиток в стаканы и долить газированной водой.

Напиток яично-молочный

200 мл (0,8 стакана) молока, 400 г мороженого, 4 яичных желтка, 100 г (4 ст. л.) сахарного сиропа.

Для сиропа: 35 г (4 ч. л.) сахара, 100 г (0,4 стакана) воды, лимонная кислота по вкусу.

В охлажденное молоко добавить сахарный сироп, сливочное мороженое, желтки и взбить всю эту массу миксером, после чего напиток вылить в бокалы.

Для приготовления сахарного сиропа сахар растворить в горячей воде, раствор процедить, прокипятить, добавить в него

лимонную кислоту и охладить.

Буза (Таврида)

1 кг овсяной крупы (хлопьев «Геркулес» или толокна), 4 л (16 стаканов) воды, 100 г сливочного масла, 30 г дрожжей, 100 г (4 ст. л.) пшеничной муки, 500 г (2,5 стакана) сахара.

Овсяную крупу, или хлопья «Геркулес», или толокно вымочить 10–30 мин. в теплой воде, процедить, растереть скалкой и поставить на слабый огонь в духовку для подсушивания, затем размолоть в муку.

Подготовленную муку всыпать в кастрюлю, добавить пшеничную муку, кипящее сливочное масло и тщательно все перемешать. Влить кипяток и размешать до образования тестообразной массы. Массу выдержать в теплом месте 30 мин., потом разбавить кипяченой водой, охладить ее до комнатной температуры, добавить дрожжи, стакан сахара и дать забродить. Подошедшую массу разбавить кипяченой водой, перемешать, процедить через сито. В процеженную бузу добавить сахар, перемешать и оставить в теплом месте для брожения.

Когда буза перебродит и приобретет кислый привкус, она будет готова к употреблению.

Хранить бузу в холодном месте. При подаче на стол добавить в нее по вкусу сахар.

Напиток с изюмом

2 л (8 стаканов) воды, 170 г (1 стакан) овса, 190 г (1 стакан) изюма, сахар, мед по вкусу.

Перебрать овес и изюм, промыть и залить отдельно водой. Настоять 3 часа. Проварить овес 5 мин. и отставить. Через 3 часа еще раз проварить овес и перетереть его через сито. Отвар проварить с изюмом и сахаром и отставить на 1–2 часа.

К столу готовый напиток подавать теплым с медом или сахаром.

Напиток «Освежающий»

750 мл (3 стакана) хлебного кваса, 160 г (0,5 стакана) натурального меда, 125 мл (0,5 стакана) яблочного сока, ванилин по вкусу.

Приготовленный хлебный квас соединить с медом, яблочным соком, положить в него ванилин, тщательно все перемешать и

охладить. Мед также можно подавать отдельно.

Морковный сок с лимоном

1 кг (14 шт.) моркови, 50 г (2 ст. л.) сахара, 70 мл (4 ст. л.) воды, 50 г (1 шт.) лимонов.

Для приготовления сиропа сахар и лимонную цедру положить в кипящую воду, нагреть 6–8 мин. и охладить под закрытой крышкой.

Очищенную и промытую морковь натереть на мелкой терке, соединить с приготовленным сиропом, отжать через марлю и добавить сок лимона. Морковный сок можно отжать соковыжималкой, предварительно разрезав подготовленную морковь.

Напиток «Антошка»

400 мл (1,6 стакана) морковного сока, 400 г мороженого. В морковный сок добавить мороженое и тщательно взбить смесь.

Напиток из свекольного и морковного соков

400 мл (1,6 стакана) смеси свекольного и морковного сока, сок 1 лимона, мед, сахар по вкусу.

Взять свеклу и морковь в соотношении 1:1, тщательно помыть, очистить, ополоснуть, натереть на мелкой терке, залить небольшим количеством холодной кипяченой воды, размешать и отжать через марлю сок (сок можно отжать также на соковыжималке). В полученную смесь соков добавить лимонный сок и мед, который можно заменить сахаром.

Напиток из свекольного кваса

800 мл (3,2 стакана) свекольного кваса, по 2–3 ст. л. мелко нарезанной зелени лука, укропа и тертого хрена, 4 ст. л. взбитой сметаны или сливок, соль, сахар по вкусу.

Для приготовления свекольного кваса свеклу очистить, помыть, нарезать на 6–8 частей, залить охлажденной кипяченой водой так, чтобы она только покрыла свеклу, и поставить в теплое место на несколько дней для брожения. Для улучшения вкуса кваса можно добавить в него несколько корочек ржаного хлеба. Через три дня квас можно использовать для приготовления напитка.

Охлажденный свекольный квас процедить, добавить в него соль, сахар, мелко нарезанные укроп и зеленый лук, тертый хрен и перемешать. Подавать напиток на стол в тонком стакане, сверху положить взбитые сливки или сметану.

Напиток «Любительский»

300 г (2 шт.) свеклы, 400 мл (1,6 стакана) воды, 200 мл (0,8 стакана) яблочного сока, 200 мл (0,8 стакана) сиропа, лимонная кислота на кончике ножа.

Для сиропа: 60 г (2,5 ст. л.) сахара, 200 мл (0,8 стакана) воды.

Очищенную и вымытую свеклу натереть на мелкой терке, добавить лимонную кислоту, залить холодной водой, довести до кипения, охладить и процедить. В полученную жидкость добавить отдельно сваренный сахарный сироп, яблочный сок и перемешать.

Напиток молочно-свекольный

400 мл (1,6 стакана) простокваши, 200 мл (0,8 стакана) свекольного сока, 2 ст. л. мелко нарезанной зелени петрушки, соль, сахар, перец по вкусу.

Охлажденную простоквашу взбить, постепенно добавляя к ней свекольный сок и мелко нарезанную зелень петрушки. В конце взбивания добавить соль, сахар и черный молотый перец.

Напиток молочно-сельдерейный

400 мл (1,6 стакана) сока сельдерея, 400 мл (1,6 стакана) молока, 4 яичных желтка, сок лимона по вкусу. Желтки, сок сельдерея, холодное молоко, сок лимона поместить в шейкер и тщательно смешать.

Напиток молочно-сельдерейный с сыром

400 мл (1,6 стакана) сока сельдерея, 400 мл (1,6 стакана) молока, 240 г сыра.

Тертый сыр (3/4 необходимого по рецепту количества) высыпать в емкость, добавить сок сельдерея и холодное молоко. Смесь взбить миксером и разлить в стаканы.

Напиток подавать на стол хорошо охлажденным, посыпав сверху оставшимся тертым сыром.

Напиток молочно-ореховый

280 г (2,2 стакана) ядер грецких орехов, 800 мл (3,2 стакана) молока, 75–100 г (3–4 ст. л.) сахара.

Ядра грецких орехов мелко порезать или потолочь в ступке. Сахар растворить в холодном кипяченом молоке, соединить с измельченными орехами, варить при слабом кипении 10–15 мин. и охладить.

Напиток «Успех»

500 мл (2 стакана) томатного сока, 4 яичных желтка, 70 мл (4 ст. л.) лимонного сока, 4 ст. л. взбитых сливок, соль, черный молотый перец по вкусу.

Томатный сок смешать с желтками, лимонным соком, солью, черным молотым перцем и взбить.

Напиток подавать на стол в стаканах, положив сверху взбитые сливки.

Напиток тыквенный острый

750 мл (3 стакана) тыквенного сока, 240 мл (1 стакан) огуречного рассола, соль, сахар, перец по вкусу.

Тыкву помыть, очистить, натереть на мелкой терке и отжать из нее через марлю сок (его можно отжать также на соковыжималке). Добавить в него процеженный огуречный рассол, соль, сахар и черный молотый перец по вкусу.

Напиток из дыни или арбуза

400 г мякоти дыни или арбуза, 650 мл (2,6 стакана) сахарного сиропа.

Для сиропа: 120 г (0,6 стакана) сахара, 600 мл (2,4 стакана) воды, лимонная кислота по вкусу.

Сахар и лимонную кислоту растворить в горячей воде, довести этот раствор до кипения, охладить, положить в него нарезанную небольшими кубиками или ломтиками мякоть дыни (арбуза) и дать настояться в течение 30–40 мин.

Полученный напиток процедить и подать на стол в стаканах.

Коктейль «Шиповник»

500 мл (2 стакана) крепкого настоя шиповника, 500 мл (2 стакана) кефира, сахар по вкусу.

Настой шиповника перемешать с кефиром, добавить сахар по вкусу и подать на стол.

60 г сухого шиповника, 60 г (2 ст. л.) меда, 40 г (1,5 ст. л.) сахара, 1 г лимонной кислоты, 750 мл (3 стакана) воды. Ягоды сухого шиповника промыть холодной водой, залить кипятком, кипятить 10 мин., затем добавить сахар, мед, лимонную кислоту и варить еще несколько минут, после чего настаивать 22–24 часа. Потом настой процедить и охладить.

Напиток «Карамелевый»

150 г карамели, 800 мл (3,2 стакана) воды, лимонная кислота по вкусу.

Карамель положить в кипящую воду и размешивать до тех пор, пока она не растворится, добавить по вкусу лимонную кислоту и охладить.

Напиток «Юбилейный»

350 г концентрата киселя, 200 г (0,8 стакана) сметаны, 200 г мороженого, 200 мл (0,8 стакана) сахарного сиропа, корица на кончике ножа.

Для сиропа: 100 г (0,5 ст. л.) сахара, 125 мл (0,5 стакана) воды.

Концентрат плодово-ягодного киселя сварить, как написано на брикете, и охладить. Приготовить сахарный сироп и также охладить. Затем смешать кисель, сироп, корицу, сметану и хорошо взбить.

При подаче на стол в стакан с напитком положить мороженое.

Напиток из мяты

10 г сушеной мяты, 1 л (4 стакана) воды, 120 г (0,6 стакана) сахара.

Мяту залить водой и варить в закрытой посуде при слабом кипении 3–5 мин. Потом отвар процедить, добавить в него сахар, варить 2–3 мин., затем охладить.

Напиток «Ромашка» (Закарпатье)

50 г цветков ромашки, 1,5 л (6 стаканов) воды, 100 г (3,5 ст. л.) меда, 200 г (1 стакан) сахара.

Цветки ромашки залить кипятком и настаивать 1 час. Процедить и довести до кипения. Добавить растопленный мед или сахар.

На стол подать напиток горячим.

Напиток из душицы

100 г душицы, 2,5 л (10 стаканов) воды, 500 г (2,5 стакана) сахара или 150 г (0,5 стакана) меда.

Сухую траву душицы залить кипятком и настаивать 4 часа. Потом напиток процедить, добавить мед или сахар, хорошо перемешать и охладить.

На стол подать напиток холодным.

Горячие напитки

Чай

Чай обыкновенный

5 г чая, 900 мл (3,6 стакана) воды, сахар по вкусу.

Для заварки чая надо использовать только свежеприготовленный кипяток. Перед заваркой чайник ополоснуть кипятком, чтобы его прогреть, потом положить чай, наполнить чайник на 2/3 кипятком и оставить на 5–6 мин. для настаивания, накрыв салфеткой или полотенцем. После этого чайник долить кипятком.

Чай липовый

20 г липового цвета, 950 мл (3,8 стакана) воды, 60 г (2,5 ст. л.) сахара или 80 г (2,5 ст. л.) меда, 80 г (4 ст. л.) сиропа, 80 г (2 ст. л.) варенья.

Перед завариванием чая чайник ополоснуть кипятком, чтобы прогреть. Положить в него сухой, чистый липовый цвет, залить кипятком и поставить на 45 мин. для настаивания, накрыв крышкой или салфеткой.

После настаивания чай процедить, снова залить в чайник и довести до кипения, следя за тем, чтобы чай долго не кипел.

Подавать чай на стол горячим или холодным. Отдельно в розетке подать к нему сахар или мед, сироп или варенье.

Чай по-северски

5 г липового цвета, 5 г мяты сушеной, 2,5 г материнки (душицы), 2,5 г зверобоя, 100 г (0,5 стакана) сахара, 1 л (4 стакана) воды.

Смесь мелко нарезанных трав положить в подогретый фарфоровый чайник, залить кипятком и настоять 3–5 мин. К чаю подать отдельно сахар.

Чай из мяты

20 г сухих листьев мяты, 1 л (4 стакана) воды, 100 г (0,5 стакана) сахара или 200 г (0,7 стакана) меда, 100 г (2–3 ст. л.)

варенья.

Сухие листья мяты положить в горячий чайник, залить кипятком и настаивать 1 час. Потом чай процедить и на слабом огне довести до кипения.

Чай подать на стол с медом, сахаром или вареньем.

Чай витаминный

По 5 г сухих листьев ежевики, мелиссы, лесной земляники, мяты, лепестков шиповника, цвета липы, 1 л (4 стакана) воды, 150 г (0,75 стакана) сахара или 100 г (3,5 ст. л.) меда.

Сухие листья ежевики, мелиссы, лесной земляники, мяты, лепестки шиповника, цвет липы положить в чайник, залить кипятком, накрыть крышкой и, завернув в салфетку, настаивать 30 мин.

Настой процедить и подать на стол с медом или сахаром.

Чай малиновый

15 г сухих листьев малины, 800 мл (3,2 стакана) воды, 80 г (4 ст. л.) малинового сиропа.

Сухие листья малины положить в чайник, залить кипятком и настаивать 45 мин.

Затем настой процедить, снова залить его в чайник и довести до кипения.

Чай подавать на стол горячим или холодным. Отдельно к нему подать малиновый сироп.

Чай тминный

20 г сухого тмина, 800 мл (3,5 стакана) воды, 60 г (2,5 ст. л.) сахара, 2 г лимонной кислоты.

Сухой тмин положить в чайник, залить кипятком и довести до кипения.

Заваренный тмин снять с огня и поставить на 2 часа для настаивания. Потом настой процедить, добавить лимонную кислоту, снова довести до кипения, следя за тем, чтобы чай долго не кипел.

Чай подать на стол горячим с сахаром.

Чай яичный

800 г (3,2 стакана) крепкого чая, 2 яичных белка, 4 яичных

желтка, сок 1 лимона, сахар по вкусу.

Белки отделить от желтков. Желтки растереть с сахаром и взбить, затем взбить яичные белки, соединить с желтками, добавить лимонный сок и тщательно взбить. К полученной смеси добавить чай и на водяной бане снова взбить до образования пены.

Напиток разлить в предварительно прогретые чашки и сразу подать на стол.

Чай из шиповника

20 г сушеного шиповника, 1 л (4 стакана) воды, 60 г (2,5 ст. л.) сахара или 100 г (3,5 ст. л.) меда.

Воду прокипятить с сахаром. Сушеные плоды шиповника промыть холодной водой и размять. Положить их в сироп и варить под крышкой 10 мин., затем чай процедить, добавить в него мед или сахар и еще раз довести до кипения.

Чай из ежевики

100 г листьев и корней ежевики, 1 л (4 стакана) воды, 200 г (0,7 стакана) меда.

Листья и корень ежевики положить в чайник, залить кипятком и настаивать 30 мин. Потом чай процедить, добавить в него растопленный мед и довести до кипения на слабом огне.

Чай из черники

70 г сухих листьев черники, 1 л (4 стакана) воды, 200 г (1 стакан) сахара или 180 г (0,6 стакана) меда.

Сухие листья черники залить холодной кипяченой водой и настаивать 12 час. Затем настой довести до кипения на слабом огне и кипятить 5 мин. Когда чай остынет, процедить его.

На стол подать чай с сахаром или медом.

Чай из душицы

25 г сушеной душицы, 1 л (4 стакана) воды, 250 г (0,8 стакана) меда.

Сушеную душицу всыпать в хорошо прогретый чайник, залить кипятком, накрыть крышкой и, завернув в салфетку, настаивать 4 часа. Потом отвар процедить и довести до кипения.

На стол подать чай с медом.

Чай из корня любистка

60 г корня любистка, 1 л (4 стакана) воды, мед, сахар по вкусу.

Корень любистка измельчить, залить кипятком и кипятить в течение 5 мин.

Подать чай на стол с медом или сахаром.

Чай с чабрецом

4 ст. л. смеси трав (чабреца, брусники, зверобоя), 1 л (4 стакана) воды.

Сушеные листья чабреца, брусники и зверобой смешать в соотношении 5:5:1 и заварить кипятком.

Чай из листьев земляники, ежевики, костяники, чабреца

12 г листьев земляники, 8 г листьев ежевики, 4 г чабреца, 12 г листьев костяники, 1 л (4 стакана) воды, мед, сахар по вкусу.

Листья земляники, ежевики, костяники, чабрец залить кипятком, настоять в течение 5–10 мин.

Чай подать на стол с сахаром, медом или вареньем.

Напиток «Украинский»

8 г (4 ч. л.) чая, 750 мл (3 стакана) хлебного кваса, 50 г (2 ст. л.) сахара, 125 мл (0,5 стакана) воды, сушеная мята и лимонная кислота по вкусу.

Сушеную мяту заварить кипятком и дать настояться. Из сахара сварить сироп, охладить его и процедить. Хлебный квас, сироп, настой чая с мятой соединить и размешать. По вкусу заправить напиток лимонной кислотой и охладить до 10–12 °С.

Подавать напиток на стол со льдом.

Напиток «Холодок»

800 мл (3,2 стакана) холодного чая, 100 мл (0,4 стакана) яблочного сока, 100 г (2–3 ст. л.) вишневого варенья, лимонная кислота по вкусу.

Заварить чай, процедить его и охладить, добавить яблочный сок, вишневое варенье, лимонную кислоту и тщательно перемешать.

Напиток «Рубин»

6 г чая, 200 г черной смородины с сахаром, 225 мл (0,9 стакана) виноградного сока, 300 мл (1,2 стакана) воды для настоя из черной смородины и 300 мл (1,2 стакана) воды для настоя чая, лимонная кислота по вкусу.

Протертую с сахаром черную смородину залить кипящей водой и дать ей настояться. Охлажденный настой процедить.

Чай заварить кипящей водой, оставить для настаивания и в охлажденном виде процедить. Настой черной смородины и настой чая соединить, добавить виноградный сок и по вкусу заправить лимонной кислотой.

При подаче на стол напиток хорошо охладить.

Напиток «Тонизирующий»

8 г чая, 400 мл (1,6 стакана) яблочного сока, 35 г (4 ч. л.) сахара, 500 мл (2 стакана) воды, гвоздика, корица, сушеная мята по вкусу.

Чай и мяту отдельно залить кипяченой горячей водой, настоять и охладить.

Гвоздику и корицу залить двумя стаканами горячей воды и настоять. Сварить сахарный сироп и тоже охладить.

Все настои процедить, соединить, добавить сироп, сок и охладить.

Напиток яблочный

70 мл (4 ст. л.) заваренного чая, 250 мл (1 стакан) яблочного сока, 500 мл (2 стакана) сахарного сиропа, ванилин на кончике ножа.

Для сиропа: 500 мл (2 стакана) воды, 50–100 г (2–4 ст. л.) сахара.

Заварить чай, процедить его и охладить. Сварить сахарный сироп, охладить его, смешать с заваренным чаем, добавить яблочный сок и ванилин.

Кофе

Кофе черный по-закарпатски

55 г натурального предварительно обжаренного кофе в зернах, 5 г (0,5 ч. л.) сливочного масла, 50 г(2 ст. л.) быстрорастворимого

сахара-рафинада, 375 мл (1,5 стакана) воды. Натуральный кофе в зернах с добавлением сливочного масла поджарить до темно-коричневого цвета в духовке или на сковороде слоем в 2–3 см, при температуре 200 °С в течение 25–30 мин., помешивая сначала через каждые 5 мин., а в конце — через 2–3 мин., не допуская пережаривания и подгорания зерен. Потом смолоть его в кофемолке и положить в кофеварку. Готовый напиток должен иметь на поверхности пенку кремового цвета.

Напиток подать в кофейных чашечках объемом 100 мл на блюдце, положив сбоку 2 кусочка быстрорастворимого сахара.

Кофе «Рута»

35 г (4 ч. л.) натурального молотого кофе, 500 мл (2 стакана) воды, 50 г (2 ст. л.) коньяка, 4 яичных белка, сахар по вкусу.

Сварить черный кофе. Процедить его, всыпать в него сахар и снова довести до кипения. Разлить кофе в чашки, добавить коньяк, сверху положить взбитые белки и посыпать их сахаром. Чашки поставить на несколько мин. в духовку. Когда на белке образуется золотистая корочка, подать кофе к столу.

Кофе по-казацки

200 мл черного кофе, 20 г сахара, 100 г красного вина, 20 г водки.

Сварить черный кофе, разлить по чашкам, положить сахар, налить красное вино и водку.

Кофе с молоком

30–35 г натурального кофе, 8 г цикория, 250 мл (1 стакан) молока или сливок, сахар по вкусу.

Сварить черный кофе и подать в стаканах или чашках. Отдельно подать молоко или сливки и сахар.

Кофе со сгущенным молоком

200 г кофе со сгущенным молоком (консервированного). Консервированный кофе со сгущенным молоком налить в стаканы, добавить немного горячей воды, размешать и долить кипятком до нормы.

Кофе из цикория

60 г корня цикория, 500 мл (2 стакана) воды, сахар по вкусу.

Корень цикория помыть, высушить в тени, потом поджарить в духовке до коричневого цвета, охладить и смолоть.

Молотый цикорий положить в кофеварку, добавить сахар, залить водой и довести до кипения.

Кофе желудевый

100 г желудей, 500 мл (2 стакана) воды, 50 г (2 ст. л.) сахара, 20 г (2 ст. л.) сливочного масла.

Очистить спелые желуди, измельчить и залить кипятком. Настаивать 10 час. Воду слить, а желуди поджарить в духовке до золотистого цвета, добавив немного сливочного масла. Поджаренные желуди охладить и смолоть.

В кофеварку положить молотые желуди, добавить сахар, воду и довести до кипения.

Кофе с мороженым

30–35 г (1–1,5 ст. л.) натурального кофе, 8 г цикория, 200 г сливочного мороженого, сахар по вкусу.

В сваренный и процеженный черный кофе добавить сахар и охладить. В стаканы или бокалы положить шарики сливочного мороженого, залить охлажденным кофе и немедленно подавать на стол.

Напиток «Кофейный»

40 г (2 ст. л.) натурального кофе, 250 мл (1 стакан) фруктового сиропа, 35 г (1,5 ст. л.) сахара, 1,25 л (5 стаканов) воды, лед, лимонная кислота по вкусу.

Сварить черный кофе с сахаром и охладить. После остывания процедить его через салфетку, соединить с фруктовым сиропом, положить лимонную кислоту и кусочки льда.

Напиток штурманский

80 г (4 ст. л.) молотого натурального кофе, 120 г (4 ст. л.) меда, 125 мл (0,5 стакана) минеральной воды, 40 г (1,5 ст. л.) сахара, 500 мл (2 стакана) воды, лимонная кислота, миндальная эссенция по вкусу.

Кофе заварить, охладить до 10 °С, процедить через марлю с ватой, чтобы не было осадка. Сварить сахарный сироп и охладить.

Затем кофе и сироп соединить, добавить мед, минеральную воду, заправить лимонной кислотой и миндальной эссенцией.

Подавать напиток на стол в охлажденном виде с ломтиками лимона и кусочками льда.

Шоколад и какао

Шоколад

50 г шоколада, 75–100 г (3–4 ст. л.) сахара, 750 мл (3 стакана) молока.

Плитку натурального шоколада натереть на терке или взять готовый шоколад в порошке и смешать с сахаром. Влив немного горячей воды или молока, смесь тщательно растереть, чтобы не было комков, а затем, непрерывно мешая, тонкой струйкой влить горячее молоко, довести напиток до кипения, разлить его в стаканы или чашки и подать на стол.

Горячий шоколад

200 г шоколада, 60 г (2 ст. л.) сгущенного молока с сахаром, 200 мл (0,8 стакана) воды.

Плиточный шоколад натереть на мелкой терке, залить кипятком, растереть, добавить сгущенное молоко и размешать до образования однородной массы. Потом еще долить кипяток и при беспрерывном помешивании довести до кипения, следя за тем, чтобы в напитке не осталось комков.

Готовый горячий шоколад разлить в кофейные чашечки, поставить на блюдечки с кофейной ложечкой и подать.

Шоколад холодный со взбитыми сливками

50 г шоколада, 60–75 г (2,5–3 ст. л.) сахара, 200 г (0,8 стакана) сливок, 25–40 г (1–1,5 ст. л.) сахарной пудры, 4–6 кусков пищевого льда.

Сваренный шоколад охладить и разлить в стаканы, предварительно положив в них лед. Сверху положить взбитые и смешанные с сахарной пудрой сливки.

Коктейль молочно-шоколадный с яйцом

650 мл (2,6 стакана) молока, 40 г (1,5 ст. л.) порошка какао, 60 г (2,5 ст. л.) сахара, 5 г ванильного сахара, 2 яичных желтка.

Молоко прокипятить с ванильным сахаром, добавить растертый в молоке сахар с порошком какао. Подготовленную смесь охладить, добавить яичные желтки и взбить в миксере 15 секунд.

Готовый коктейль налить в бокалы, положить в них по кусочку льда и подать на стол.

Какао горячее

30–35 г (1,5 ст. л.) порошка какао, 800 мл (3,2 стакана) молока, 4 ч. л. взбитых сливок, сахар по вкусу.

Какао положить в кастрюлю, перемешать с сахаром, влить немного горячего молока или воды и тщательно растереть, чтобы не было комков. Затем, непрерывно помешивая, постепенно влить горячее молоко, поставить кастрюлю на огонь и дать закипеть.

При подаче на стол в каждый стакан положить по 1 ч. л. взбитых сливок.

Какао с яичным желтком

30–35 г (1,5 ст. л.) порошка какао, 800 мл (3,2 стакана) молока, 4 яичных желтка, сахар по вкусу.

Приготовить какао на молоке. Затем растереть с сахаром сырые яичные желтки и постепенно развести их подготовленным какао. После этого какао с желтками нагреть, не доводя до кипения, слегка взбить венчиком и подать на стол.

Какао с мороженым

30–35 г (1,5 ст. л.) порошка какао, 75–100 г (3–4 ст. л.) сахара, 125 мл (0,5 стакана) молока, 200 г сливочного мороженого.

В стаканы положить по шарику сливочного мороженого, залить их сваренным и охлажденным какао и немедленно подать на стол.

Алкогольные напитки

Мед

Мед домашний

4 кг меда, 6 л воды, 50 г хмеля.

Мед развести в воде, несколько раз закипятить, положить хмель и поставить в холодное место, чтобы перебродил. Потом процедить, разлить в бутылки и закупорить пробками.

Мед межгирский

1,5 кг меда, 6 л воды, 1 яичный белок, по 0,5 г имбиря, мускатного ореха, корицы, 2 гвоздики, 1 ст.л. свежих пивных дрожжей.

Воду, яичный белок хорошо перемешать и варить на легком огне около часа. Во время варки добавить в мед имбирь, мускатный орех, корицу и гвоздику. Когда уварится четвертая часть меда и всплывут наверх положенные в него специи, а сам мед станет прозрачным, снять его с огня и охладить. После этого мед процедить в бочонок, добавить в него пивные дрожжи, накрыть толстой тканью и поставить в теплое место для брожения. Когда мед перебродит, бочонок крепко забить, вынести в холодное место и держать там 7 месяцев, потом разлить в бутылки, закупорить их пробками и сохранять в холодном месте.

Мед старосветский

8 кг меда, 18 л воды, 1 булка, пивные дрожжи, 1 ч. л. хмеля, 4 г кардамона, 1,5 г гвоздики.

Мед размешать с водой и кипятить на легком огне, пока жидкость не выкипит до 9 л. Потом мед снять с огня, охладить, положить в него намоченную в пивных дрожжах булку, предварительно срезав с нее корочку, добавить хмель и поставить бродить. Если мед бродит плохо, добавить еще 1 ст. л. дрожжей. Через 1 час после начала брожения булку вынуть, мед процедить и вылить в крепкий бочонок, куда положить завязанные в редкий холст кардамон и гвоздику. Бочонок после этого плотно забить и поставить на 12 дней в холодное место. Потом мед разлить в бутылки, закупорить их пробками, засмолить и сохранять в

холодном месте.

Мед будет готов к употреблению через 2 месяца.

Мед киевский

3 кг меда, 6 л воды, 80 г хмеля, чайная заварка.

Мед хорошо размешать с водой, поставить на плиту и варить 3 часа от момента закипания. После этого в посуду с медом положить хмель, который надо завязать в мешочек из редкого холста вместе с камешком, чтобы хмель не всплывал наверх. Мед с хмелем варить 1 час, долив в посуду с медом кипяток до первоначального уровня. После доливания дать меду еще раз закипеть, снять с огня и накрыть холстом. Теплый мед процедить через редкий холст в такую посуду, чтобы 1/5 ее объема оставалась незаполненной, и поставить в теплое место с температурой 20–22 °С. Через 3 недели проверить, как мед бродит. Если мед перебродил, влить в него чайную заварку (1 ч. л. чая на 1 стакан кипятка) и осторожно процедить. Процеженный мед разлить в бутылки, закупорить пробками и употреблять не раньше чем через полгода. Чем дольше стоит мед, тем он вкуснее.

Мед поспильный

800 г меда, 1,25 л (5 стаканов) кипятка, 10 г хмеля.

Развести мед с кипятком, дать ему закипеть несколько раз, потом положить хмель и поставить напиток в холодное место, чтобы он бродил. После брожения разлить его в бутылки и хорошо закупорить.

Муселец

500 г (1,5 стакана) меда, 2,5 л (10 стаканов) воды, 500 г ягод из наливки.

Мед растворить в воде, хорошо размешать, проварить и процедить. Залить этим сиропом ягоды из наливки и настаивать их в течение 2 недель. Готовый муселец разлить в бутылки, закрыть их пробками и хранить в холодном месте.

Бал (Таврида)

120 г (4 ст. л.) меда, 1 л (4 стакана) воды, 4 гвоздики,

2 лавровых листа, черный перец, имбирь, корица по вкусу. В кипящую воду положить имбирь, корицу, гвоздику, перец,

лавровый лист, снять с плиты, накрыть крышкой и оставить на 5 мин. Потом напиток процедить, добавить в него мед и размешать.

Подать напиток на стол в горячем виде.

Напиток «Карпаты»

120 г (4 ст. л.) меда, 45 г (1,5 ст. л.) черной смородины с сахаром, 1 г лимонной кислоты, 750 мл (3 стакана) воды. В теплую воду положить мед, размешать и довести до кипения, снять с поверхности напитка пену. Потом его охладить, добавить лимонную кислоту и растертые с сахаром ягоды черной смородины, хорошо все перемешать, процедить и охладить.

Готовый напиток должен иметь темно-красный цвет.

Напиток «Медок»

120 г (4 ст. л.) меда, 1 г лимонной кислоты, 750 мл (3 стакана) воды.

Мед растворить в кипятке, добавить лимонную кислоту, перемешать и охладить.

Подать напиток на стол с кусочком льда.

Варенуха

500 г меда, 600 г сухих фруктов (яблок, абрикосов, груш, слив), 3 л (12 стаканов) воды, 400 г (2 стакана) сахара, по 5 г лаврового листа, корицы, гвоздики, имбиря, кардамона, мускатного ореха.

Сушеные фрукты перебрать, промыть, залить теплой кипяченой водой и настоять 6 час. Добавить сахар и проварить до готовности, затем процедить. В узвар добавить мед, пряности (лавровый лист, корицу, гвоздику, имбирь, кардамон, мускатный орех), еще раз прокипятить в течение 10–15 мин., настоять 4 часа и процедить.

Напиток «Гоголь-моголь медовый»

750 мл (3 стакана) молока, 4 яичных желтка, 240 г (0,7 стакана) меда, 100 мл (0,4 стакана) лимонного или апельсинового сока.

Желтки, холодное молоко, мед, лимонный или апельсиновый сок смешать и взбить до получения однородной массы.

Пиво

Пиво запорожское

100 г хмеля, хорошо растертого с мукой, 600 г (3 стакана) сахара, 9–10 л кипятка, 700 г (2 стакана) темной патоки, 50 г дрожжей.

Хмель хорошо растереть с мукой и сахаром, залить кипятком, дать настояться в течение 2–3 час., затем процедить, слить его еще теплым в бочонок, добавить туда темную патоку и дрожжи, разбавленные в теплом настое. Когда пиво перебродит, разлить его в бутылки, закупорить их пробками и сохранять до употребления в холодном месте.

Пиво батуринское

2.5 кг сухих спелых ягод можжевельника, 8 кг ржаного солода, 80 г сушеных яблок или груш, вода.

Ржаной солод залить водой и дать закипеть, через 5 мин. снять с огня и всыпать ягоды можжевельника и яблоки (можно груши, лучше дичку). Размешать массу, влить в бочонок, залить его водой до половины. Забить пробку и дать постоять сутки, потом каждый день подливать воду, пока бочка не наполнится. Тогда вынуть пробку, отверстие закрыть марлей (будет сильно бродить). Когда пиво перебродит, его можно будет пить. Готовое пиво можно сохранять и в бутылках в холоде.

Пиво мошногорское

2.5 кг ржаного солода, 600 г сахара или меда, 19 л воды, 100 г разбавленных в воде дрожжей, сухой хмель по вкусу. Большую пригоршню сухого хмеля, ржаной солод, сахар или мед залить водой, поставить на огонь и кипятить 30 мин. После этого охладить массу до теплого состояния, добавить к ней разбавленные в воде дрожжи, перелить все в бочонок, влить еще 15 л воды, размешать, накрыть теплой тканью и дать бродить 4 суток. Пиво можно подкрасить пережженным сахаром. Когда оно перебродит, разлить его в бутылки, закупорить и сохранять в холодном месте (на льду или в погребе).

Напиток пивной

500 мл (2 стакана) пива, 500 мл (2 стакана) охлажденного чая, 35 г (1,5 ст. л.) сахара, 4 ломтика лимона. Заварить чай, процедить его и охладить. Добавить к нему пиво и сахар. На край каждого стакана насадить надрезанный ломтик лимона, сбрызнуть напиток соком, отжатым из цедры лимона.

Настойки и наливки

Вишневка

1 кг вишен, 500 мл (2 стакана) водки, 2 г (0,25 ч. л.) корицы, 2 г мускатного ореха, 250 г (1,25 стакана) сахара, 3 л (12 стаканов) воды.

Вишни с косточками размять, положить в бутыль и оставить для брожения. Через 4 дня добавить туда корицу, мускатный орех, водку и поставить на 10 дней в холодное место. Готовую настойку процедить, добавить к ней густой сахарный сироп, хорошо размешать и разлить в бутылки.

Вишневка гетманская

Засыпать 3/4 бутыли спелыми вишнями, половину из которых всыпать с косточками, а из второй половины удалить их. Бутыль долить крепкой водкой и поставить в холодное место на 6–8 недель, но не больше. После этого водку слить, а из вишен с помощью гнета выдавить сок. Через время, когда выжатый сок станет прозрачным, перемешать его с водкой, разлить настойку в бутылки, хорошо их закупорить и засмолить.

Вишневка должна настаиваться целый год.

Вишневка шляхетская

1,25 л (5 стаканов) спирта, 800 г (4 стакана) сахара, вишни по потребности.

Влить в бутыль спирт. Сахар смочить водой так, чтобы он полностью растворился и, сделав очень густой сироп, смешать его со спиртом.

Вишни немного размять, так, чтобы некоторые косточки раскололись, и насыпать их в бутыль со спиртом доверху. Выдержать ее на солнце в течение 2 недель, потом процедить, разлить в бутылки и плотно их закупорить.

Вишневка старосветская

1 кг вишен, 400 г (1,8 стакана) водки, 1,5 г корицы, 1 г мускатного ореха, 250 г (1,25 стакана) сахара.

Подготовленные вишни размять вместе с косточками, положить в бутыль и поставить бродить в течение 3 дней. После этого добавить в вишневку водку, корицу, мускатный орех и поставить ее в теплое место на 8 дней. Когда настойка станет прозрачной, слить ее, процедить, добавить в нее густой сахарный сироп, хорошо размешать, разлить в бутылки и плотно закупорить.

Вишняк

Вишни пересыпать в бутыли сахаром из расчета 400 г сахара на 1 кг вишен и поставить на солнце, завязав горлышко бутыли марлей. Настаивать 6 недель, пока вишни не перебродят. После этого вишняк разлить в бутылки и закупорить. Так приготавливается первый вишняк. Чтобы получить второй вишняк, вишни, которые остались в бутыли, залить водкой и дать им постоять 2 месяца, а потом снова разлить в бутылки.

Сливянка

В бутыль с широким горлом насыпать доверху спелые сливы (венгерку). Залить их крепкой водкой, закупорить и поставить в темное место на 4–6 недель. После этого слить всю водку, а в бутыль со сливами насыпать столько сахара, сколько поместится. Вместо сахара сливы можно залить холодным сахарным сиропом, приготовленным в пропорции: 400 г сахара на 1,5 л (6 стаканов) воды. Сахар должен вобрать в себя из слив весь спирт. Через 2 недели сироп слить и перемешать со слитой раньше водкой, профильтровать сливянку, разлить ее в бутылки, закупорить их и выдержать напиток в течение полугода.

Терновка

10 кг терна, 500 г (2 стакана) водки, сахар по потребности.

Зрелый терн насыпать в бутыль и пересыпать сахаром. Горлышко бутыли завязать марлей и поставить ее на 6 недель на солнце. Когда терн перебродит, влить в него водку и дать постоять 3–4 месяца. После этого настойку слить, хорошо процедить, развести, по желанию, водкой, вылить в кастрюлю, дать раз закипеть, охладить, разлить в бутылки, закупорить их и засмолить. Сохранять терновку в сухом погребе, присыпав

каждую бутылку сухим песком.

Малиновка

Бутыль заполнить на 3/4 объема спелой малиной, долить доверху крепкой водкой и поставить на 48 час. в тень при комнатной температуре. После этого водку слить, высыпать малину, засыпать половину бутыли свежей малиной, залить той же самой водкой и поставить снова на 48 час. Дольше не настаивать малину, так как выделяется кислота, ухудшающая вкус настойки.

Настоянную на малине водку слить, отфильтровать и постепенно перемешать с густым сиропом, для приготовления которого взять столько же сахара, сколько было слито водки.

Приготовленную малиновку разлить в бутылки, закупорить их и поставить на 4–5 месяцев в темное место.

Наливка из абрикосов или слив

6 кг абрикосов или слив, 2,5 кг сахара, 750 мл (3 стакана) воды.

Подготовленные спелые абрикосы или сливы очистить от плодоножек, разделить на половинки, удалить косточки, поместить фрукты в бутыль, добавить к ним сахар или сахарный сироп, завязать горлышко марлей и поставить в теплое место на 2–4 дня для брожения. При появлении брожения марлю снять, поставить на бутыль водный затвор и выдержать наливку до прекращения брожения, потом процедить ее через марлю, разлить в бутылки и закупорить пробками.

Наливка из клубники

7 кг клубники, 2,5 кг сахара.

Спелую клубнику помыть, очистить от плодоножек, засыпать в бутыль, добавить к ней сахар, завязать горлышко бутылки марлей, поставить ее в теплое место на 2–4 дня, чтобы ягоды забродили. При появлении признаков брожения снять с бутыли марлю, установить на ней водный затвор, поставить в теневую часть комнаты и выдержать 12–20 дней до полного прекращения брожения. После этого наливку процедить через двойной слой марли, разлить в бутылки и закупорить.

Клубничник

1 кг клубники, 1,5 л (6 стаканов) водки, 3 л (12 стаканов) воды, 300 г (1,5 стакана) сахара.

Клубнику помыть, удалить у нее плодоножки, всыпать ягоды в бутыль, залить их водкой и кипяченой водой, поставить на солнце на 2 недели, пока клубника не всплывет. Содержимое бутылки ежедневно перемешивать. Через 14 дней настойку процедить, всыпать в нее сахар, хорошо размешать, перелить в другую бутыль и поставить на солнце. На следующий день бутыль перенести на 10 дней в холодное место. Затем настойку процедить, разлить в толстостенные бутылки, укупорить и хранить в погребе в песке.

Клубничник будет готов через две-три недели.

Тертуха гетманская

800 г земляники, 1 кг сахара.

Перебрать спелую землянику, насыпать ее в эмалированную кастрюлю пластами, пересыпав каждый из них сахаром. Плотно накрыть кастрюлю крышкой и поставить на 3 дня в холодное место. После этого осторожно слить сок и процедить его через чистую салфетку. Процеженный сок разлить в крепкие бутылки на 0,75 их объема, добавить в них немного крепкой водки, хорошо закупорить, обвязать шпагатом и засмолить. Сохранять в вертикальном положении в холодном месте, в песке.

Тертуха киевская

800 г земляники, 1 кг сахара, 500 мл (2 стакана) водки.

Пересыпать подготовленную землянику сахаром в эмалированной кастрюле. Плотно накрыв крышкой, поставить ее на 3 дня в холодное место. Потом процедить сок, разлить его в бутылки на 0,75 их объема, долить доверху водку и укупорить.

Хранить бутылки в вертикальном положении в холодном месте, в песке.

Агрусовка

2,5 кг крыжовника, 4 л водки, 8 л кипяченой воды, 800 г (4 стакана) сахара.

Всыпать в бутыль очищенный крыжовник, влить туда водку и кипяченую воду. Горлышко бутыли перевязать марлей и выдержать ее на солнце до тех пор, пока крыжовник не всплывет наверх. Содержимое бутыли каждый день перемешивать. Через 14

дней настойку процедить, добавить в нее сахар, хорошо перемешать, перелить в чистую бутыль и поставить на 24 часа на солнце, а после этого — на 10 суток в холодное место. Потом наливку процедить еще раз, разлить в бутылки с толстыми стенками, крепко их закупорить и хранить в погребе в песке. Через 2–3 недели агрусовка будет готова.

Контабас

Почки черной смородины насыпать в бутылку до половины и залить водкой. Обвязать горлышко бутылки марлей, поставить ее на солнце и держать так не более 6 недель. После этого напиток процедить, дать ему настояться и, если нужно, еще раз его процедить, разлить в бутылки, закупорить и сохранять в сухом прохладном месте. Чем старее контабас, тем он лучше.

Рябиновка

1 кг рябины, 2 л (8 стаканов) водки.

Ягоды рябины, прихваченные морозом, всыпать в бутыль, наполнив ее до половины. Залить рябину водкой и выставить на солнце на 2–3 месяца. После этого сварить из сахара и воды сироп и перемешать его с процеженной настойкой.

Готовую рябиновку разлить в бутылки и закупорить.

Ягодянка шляхетская

4 кг любых разных ягод, 12 л воды, 1,5 л водки, 2,5 кг сахара.

Ягоды всыпать в бутыль, залить их водой и водкой, завязать горлышко бутыли марлей, поставить ее на солнце и держать так до тех пор, пока ягоды не всплывут наверх. После этого жидкость процедить, всыпать в нее сахар и, когда он растворится, вылить ее в другую бутыль (так, чтобы она была полной) и поставить в холодное место на 18 дней. Потом готовую ягодянку разлить в бутылки, закупорить их пробками, засмолить и хранить в холодном месте.

Цитриновка

Цедра 6 лимонов, 3 л (12 стаканов) крепкой водки, 800 г сахара-рафинада, 1,5 л (6 стаканов) воды.

Снять цедру со свежих лимонов и настоять ее в бутыли 24 часа на водке. Отдельно приготовить сахарный сироп из сахара-

рафинада и воды. Когда он дважды закипит (пену во время кипения обязательно снимать), перелить его в эмалированную кастрюлю, влить туда процеженную настоянную на цедре водку, хорошо размешать и дать отстояться в течение 2 дней. Потом готовую цитриновку разлить в бутылки и закупорить.

Варенуха

1 л (4 стакана) водки, 40 г (0,7 стакана) сушеных яблок, 40 г сушеных вишен, 25 г сушеных груш, 25 г сушеных слив, 1 г имбиря, 1 г корицы, 1 г гвоздики, 5 горошин душистого перца, 3 лавровых листа, 250 г (0,7 стакана) меда.

Промытые сушеные фрукты положить в отдельную посуду, залить их водкой и настаивать 5–6 час. Потом все слить в одну эмалированную или керамическую посуду, добавить туда мед, имбирь, корицу, гвоздику, душистый перец, лавровый лист, накрыть крышкой, замазать тестом, положить сверху небольшой гнет и поставить в печь или духовку на 10–12 час. при температуре 90–100 °С.

Готовую варенуху процедить и подавать на стол горячей или холодной.

Запеканка

1 л (4 стакана) водки, по 10 г имбиря, стручкового острого перца, гвоздики, корицы и лимонной цедры, по 5 г мускатного ореха и кардамона.

В кастрюлю влить водку, добавить к ней имбирь, стручковый острый перец, гвоздику, корицу, лимонную цедру, мускатный орех и кардамон. Накрыть крышкой, крепко прикрепить ее к ушкам кастрюли, обмазать пресным тестом, чтобы не проходил воздух, положить сверху гнет и поставить в духовку или в горячую печь на 12 час. После этого кастрюлю охладить, слить запеканку в бутылки и закупорить их плотно пробками.

Мокруха

1 л (4 стакана) водки, цедра 2 апельсинов, 8–10 гвоздичек, 100 мл (0,4 стакана) вишневого сока.

Крепкую водку настоять на апельсиновой цедре и гвоздиках в тени в течение 2 недель. После этого добавить в нее вишневый сок. Если настойка будет очень крепкая, добавить еще сока. Хорошо перемешать, отфильтровать и сохранять в закупоренных

бутылках не меньше полугода. На вкус мокруха должна быть похожа на хороший ликер.

Мочена

Одинаковое количество цедры лимона и апельсина высушить и настоять на водке 3 месяца. После этого положить в бутыль новую хорошо высушенную апельсиновую цедру и залить ее первой процеженной настойкой. Дать настояться еще 4–5 месяцев, а потом слить ее, процедить и разлить в бутылки.

Старка

50 г (1 шт.) лимонов, 1/3 мускатного ореха, 50 г (2 ст. л.) сахара, 12 зерен кофе, 40 г дубовой коры, 3 л (12 стаканов) водки, ванилин по вкусу.

Разрезать лимон на 4 части, вынуть из него зерна. Натереть мускатный орех, добавить к нему сахар, целые кофейные зерна, измельченную дубовую кору, лимон, щепотку ванилина. Залить все крепкой водкой и настаивать 10 дней, потом процедить.

Паленка

1 кг ягод, 500–700 г (2,5–3,5 стакана) сахара, 2 л (8 стаканов) водки.

Насыпать перебранные ягоды (малину, вишню, черешню) в эмалированную кастрюлю и залить водкой. Кастрюлю сверху завязать толстой бумагой, проколоть ее палочкой в 2–3 местах и поставить в негорячую печь или духовку на 8–10 час. Если за это время ягоды не упреют, поставить еще раз.

После того как ягоды упреют, жидкость осторожно слить через сложенную вчетверо марлю в другую посуду. В процеженную паленку положить сахар, хорошо размешать, поставить на огонь и дать ей закипеть, чтобы сахар хорошо растаял. После этого разлить паленку в бутылки, закрыть пробками и засмолить. Пить паленку рекомендуется через год после изготовления.

Спотыкач

1 л (4 стакана) водки, 500 г (2,5 стакана) сахара, 10 г (0,5 ст. л.) корицы, 20 г мускатного ореха, 10 г гвоздики, 10 г шафрана, 1 г ванилина.

На водке настоять ванилин, шафран, гвоздику, корицу, мускатный орех. Через 2 недели настойку процедить, добавить к ней сахар и прокипятить, затем напиток охладить.

Спотыкач из аниса

50 г аниса, 1,5 л (6 стаканов) крепкой водки, 2 кг сахара, 3 л (12 стаканов) воды, по 1 г кориандра, корицы, гвоздики, цедра 1 апельсина.

Свежий анис хорошо промыть и высушить в тени. Высыпать его на лист белой бумаги, раздавить скалкой, положить в эмалированную кастрюлю, влить туда крепкую водку, дать постоять с вечера до утра и процедить. Отдельно на огне растворить в воде сахар и, когда она закипит, удалить пену, снять с огня, перемешать с настоянной водкой, вылить в бутыль, положить туда кориандр, корицу, гвоздику и апельсиновую цедру. Каждый день взбалтывать настойку. Через 4 суток процедить ее, разлить в бутылки и хорошо закупорить.

Спотыкач считается готовым через 6 месяцев.

Спотыкач кофейный

120–150 г (6 ст. л.) молотого кофе, 1,5 л (6 стаканов) холодной воды, 2 палочки ванили или щепотка ванилина, 2–3 стакана кускового сахара, 500 г (2 стакана) водки. Настоять в холодной воде молотый кофе в течение суток, настой процедить, положить в него разрезанные вдоль палочки ванили или щепотку ванилина, проварить и снова процедить. Затем положить в кофейный настой кусковой сахар, поварить на слабом огне и, сняв с огня, влить постепенно водку, потом снова варить, помешивая, до тех пор, пока не появится пар. Снять напиток с огня, охладить, разлить в бутылки, закупорить их плотно пробками и сохранять в холодном месте.

Спотыкач из мяты

Горсть листвы молодой свежей мяты, 1 л (4 стакана) водки, 100 г (0,5 стакана) сахара.

Молодую свежую мяту залить водкой, поставить настойку на солнце и выдержать неделю. Затем сварить густой сироп из сахара, влить в него процеженную настойку, перемешать и еще раз процедить.

Спотыкач из акации

100 г цветов акации, 300 г (1,5 стакана) сахара, 500 мл (2 стакана) воды, 750 г (3 стакана) спирта.

Слегка распустившиеся цветы акации пересыпать сахаром, сверху насыпать толстый слой сахара, накрыть салфеткой и поставить на холод на сутки. Потом выложить все на сито, смыть через него сахар и сок из цветов акации 2 стаканами чистой воды, добавить спирт, чтобы сахар совсем растворился, хорошо перемешать и разлить напиток в бутылки.

Спотыкач из розы

100 г лепестков белой розы, 300 г (1,5 стакана) сахара, 500 мл (2 стакана) воды, 750 г (3 стакана) спирта. Лепестки белой розы пересыпать сахаром, сверху насыпать толстый слой сахара, накрыть салфеткой и поставить на холод на сутки. Потом выложить все на сито, смыть через него сахар и сок из цветов акации 2 стаканами чистой воды, добавить спирт, чтобы сахар совсем растворился, хорошо перемешать и разлить напиток в бутылки.

Спотыкач из орехов

400 г зеленых грецких орехов, 1 л (4 стакана) водки, 400 г (2 стакана) сахара, 10 косточек персика или 20 вишневых косточек, 2–3 гвоздики, немного корицы.

Нарезать на 4 части зеленые грецкие орехи, залить их водкой и настаивать на солнце 1 месяц. Потом настойку процедить, добавить в нее разведенный в водке сахар, косточки персика или вишни, гвоздику, немного корицы. Хорошо все размешать и настаивать еще 1 неделю, взбалтывая каждый день, чтобы сахар растворился. Затем настойку процедить и разлить в бутылки.

Спотыкач из лимона

500 г (8–10 шт.) лимонов, 10 г кориандра, 10 г гвоздики, 1,5 л (6 стаканов) крепкой водки, 1,5 кг сахара, 1 л (4 стакана) воды.

Разрезать на небольшие кусочки лимоны вместе с цедрой, добавить к ним слегка толченый кориандр и гвоздику. Все это залить крепкой водкой и настоять в течение недели. Сварить из воды и сахара густой сироп, снять его с огня и влить в него процеженную настойку. Все хорошо перемешать, процедить через

вату и разлить в бутылки.

Спотыкач из ягод

1 кг клюквы, малины или смородины, 1 кг сахара-рафинада, 875 мл (3,5 стакана) воды, 750 г (3 стакана) водки, ванилин по вкусу.

Клюкву, малину или смородину перебрать, промыть, раздавить ягоды ложкой, положить их в мешочек и дать стечь соку.

Отдельно из сахара и воды сварить густой сироп, все время снимая пену. Влить в него ягодный сок и еще раз закипятить, потом снять с огня, влить туда водку, настоянную в течение 1–2 дней на ванилине, и хорошо размешать. Потом поставить спотыкач на небольшой огонь и, все время помешивая, нагревать до тех пор, пока жидкость не начнет испаряться, но не доводить до кипения. После этого напиток охладить, разлить в бутылки и закупорить.

Травняк

1,5 л (6 стаканов) водки, 250 г сухих ягод рябины, по 5 г полыни, листьев смородины, ревеня, корня любистка, маленьких сосновых шишечек, сушеной апельсиновой цедры, божьего дерева, по 10 г майорана, шалфея, мяты, золототысячника, ягод можжевельника, солодки, по 2,5 г чернобыльника, петрова креста, кануфера.

Взять сухие ягоды рябины, полынь, листву смородины, ревень, корень любистка, маленькие сосновые шишечки, сушеную цедру апельсина, божье дерево, майоран, шалфей, мяту, золототысячник, ягоды можжевельника, солодку, чернобыльник, петров крест, кануфер в указанных пропорциях. Все это залить водкой. Настаивать травник 6 месяцев.

Травяная

1 л (4 стакана) водки, 120 г (4 ст. л.) меда, по 1 ст.л. коры дуба, кориандра, чабреца, 10 веточек зубровки, 10 веточек мелиссы.

Мед залить водкой и хорошо размешать. Перелить жидкость в бутыль и добавить туда травы. Бутыль хорошо закупорить и держать в прохладном месте 2–3 месяца. После этого настойку процедить через марлю и перелить в другую бутыль. Закрыть ее пробкой и поставить в холодильник.

Другие алкогольные напитки

Узварец

1 л (4 стакана) вина, 100 г (0,4 стакана) коньяка, 350 г (1,75 стакана) сахара, 10 г (3ч. л.) гвоздики, 10 г (0,5 ст. л.) корицы.

Красное столовое вино, ром или коньяк налить в кастрюлю, добавить туда корицу, гвоздику и сахар, прокипятить и процедить через сито.

Подавать узварец на стол горячим.

Напиток винный закарпатский

800 г (3,2 стакана) столового белого или красного вина, 85 г (3,5 ст. л.) сахара, корица по вкусу.

В эмалированную посуду налить белое или красное столовое вино, добавить сахар, корицу и на слабом огне, постоянно помешивая, довести до кипения.

Подавать напиток на стол горячим.

Напиток «Киевская роза»

150 мл (0,6 стакана) сахарного сиропа, 350 мл (1,4 стакана) виноградного сока, 350 мл (1,4 стакана) яблочного сока, 200 г (0,8 стакана) десертного вина, 50 г (1 шт.) лимонов, лимонная кислота по вкусу.

Для сиропа: 150 г (0,75 стакана) сахара, 800 мл (3,2 стакана) воды, малиновая или розовая эссенция по вкусу. Для приготовления сиропа сахар залить водой, довести до кипения, положить лимонную кислоту. К охлажденному и процеженному сиропу добавить малиновую или розовую эссенцию, влить яблочный и виноградный соки, десертное вино, размешать.

Подавать напиток на стол, положив в каждый стакан по кружочку лимона и кусочку пищевого льда.

Коктейль «Крымская роза»

100 г (0,4 стакана) белого муската, 100 г (0,4 стакана) ликера «Розовый», 300 г (1,2 стакана) шампанского, свежие (или консервированные) вишни, пищевой лед по вкусу.

Мускат и ликер смешать, вылить напиток в широкие бокалы со льдом, украсить их сахарной корочкой, опустить в каждый по

4–5 вишен и влить шампанское.

Пить коктейль через соломинку.

Коктейль «Крымский»

200 г (0,8 стакана) белого портвейна, 50 г (3 ст. л.) ликера «Бенедиктин», 50 г (3 ст. л.) ликера «Апельсиновый», 50 г (3 ст. л.) коньяка.

В белый портвейн влить в равной пропорции ликер «Бенедиктин», ликер «Апельсиновый» и коньяк, перемешать. Коктейль приготовить в шейкере.

Коктейль «Украина»

80 г (4 ст. л.) коньяка «Украина», 120 г (0,5 стакана) ликера «Южный», 200 г (0,8 стакана) шампанского, 60 мл (3,5 ст. л.) лимонного сока, 60 мл (3,5 ст. л.) сахарного сиропа, 160 г консервированных фруктов, 240 г пищевого льда.

В высокие бокалы или фужеры положить мелко наколотый лед, затем влить все компоненты.

Подать коктейль на стол с соломинками.

Коктейль «Маричка»

100 мл (0,4 стакана) томатного сока, 10 г (2 ч. л.) апельсинового ликера, 70 мл (4 ст. л.) лимонного сока, пищевой лед по вкусу.

Томатный сок смешать с ликером и лимонным соком. Налить приготовленный коктейль в бокалы, на одну треть наполненные пищевым льдом.

Горячее вино с имбирем

4 л красного вина, 1 палочка корицы, 600 г сахара-рафинада, цедра 2 лимонов, 50 г имбиря.

Закипятить красное вино с палочкой корицы, добавить в него сахар-рафинад и натертую цедру лимонов. Положить в отдельную посуду имбирь, залить его кипящим вином. Подавать напиток на стол горячим.

Крюшон «Фрич»

400 г (1,6 стакана) натурального вина, 125 мл (0,5 стакана) малинового сиропа, 400 мл (1,6 стакана) газированной воды.

В стаканы вместительностью 250 мл разлить натуральное охлажденное вино, добавить малиновый сироп и газированную воду, все перемешать и подавать на стол.

Коктейль «Алая роза»

60 г (3,5 ст. л.) красного портвейна, 20 г (1,5 ст. л.) ликера «Апельсиновый», 20 г коньяка, 10 г (1 ст.л.) сахарного сиропа, 1 ломтик апельсина, пищевой лед.

В красный портвейн влить ликер апельсиновый и коньяк, добавить сахарный сироп, перемешать.

Коктейль приготовить в шейкере. Подать в бокале со льдом, украсив ломтиком апельсина.

Коктейль «Болеро»

60 г (3,5 ст. л.) белого рома, 10 г (1 ст. л.) десертного вермута, 10 г кальвадоса, цедра лимона.

В белый ром влить десертный красный вермут и кальвадос, перемешать напиток ложкой.

Коктейль подать в рюмке без льда, куда выжать и опустить кусочек цедры лимона.

Коктейль «Вечерний закат»

30 г (2 ст. л.) водки, 10 г (1 ст. л.) ликера «Вишневый», 10 г вишневого сока, 10 г сахарного сиропа, 20 г (1,5 ст. л.) лимонного сока, кружок лимона или апельсина, пищевой лед. Все компоненты смешать в стакане со льдом. Через ситечко слить в широкий фужер, предварительно наполненный льдом. В напиток положить кружок лимона или апельсина.

Коктейль «Вишневый»

0,5 кг вишни, 1,5 стакана сахара, 150 г (0,75 стакана) ликера «Вишневый», 250 г (1 стакан) водки, 100 г (0,4 стакана) воды.

Промыть вишни и удалить косточки; размять и процедить сок через частое сито. В сок добавить сахар, ликер «Вишневый», водку и воду. Размешать смесь и подать с кусочками пищевого льда. Разлив коктейль в бокалы, положить в них по несколько вишен из варенья.

Коктейль «Вишня в роме»

40 г (2,5 ст. л.) рома, 20 г (1,5 ст. л.) ликера «Вишневый», 100 г (0,4 стакана) красного столового вина, 20 г лимонного сока, 6–8 шт. вишен, настоянных на коньяке, пищевой лед. В бокал положить вишни, настоянные на коньяке, лед пищевой колотый, налить ром, ликер «Вишневый» и сироп, а также лимонный сок. Все хорошо перемешать и долить красным столовым вином.

Подавать с соломинкой.

Коктейль «Жар-птица»

20 г (1,5 ст. л.) рома, 20 г ликера «Апельсиновый», 20 г апельсинового сока, 10 г (1 ст. л.) сахарного сиропа, 20 г «пьяной» вишни, цедра лимона, пищевой лед.

Все компоненты перемешать в стакане со льдом. Вылить в бокалы и положить 3–4 вишенки.

Коктейль «Загадка»

30 г (2 ст. л.) вермута, 30 г коньяка, 20 г (1,5 ст. л.) ликера «Апельсиновый», 5 г (0,5 ст. л.) лимонного сока, пищевой лед. Смешать вермут, коньяк, ликер «Апельсиновый», лимонный сок. Разлить коктейль в бокалы и добавить по несколько вишен или черешен из варенья, хорошо отцедив их от сиропа.

Подать со льдом.

Коктейль «Застольный»

20 г (1,5 ст. л.) водки, 40 г (2,5 ст. л.) красного сухого вина, 50 г (3 ст. л.) лимоного сока, по 20 г сахарного сиропа и апельсина, пищевой лед.

Из лимона выжать сок. В шейкер положить лед и влить все компоненты.

При подаче украсить фужер кружочками лимона.

Коктейль «Карусель»

20 г (1,5 ст. л.) водки, 60 г (3,5 ст. л.) шампанского, 20 г ликера «Апельсиновый», 20 г крепкого красного вермута, вишня, пищевой лед.

В стакан со льдом влить водку, ликер, вермут и слегка

перемешать. Охлажденную смесь вылить в конусный бокал, положить вишню и добавить шампанское.

Коктейль «Коньяк с виноградным соком»

40 г (2,5 ст. л.) коньяка, 10 г (1 ст. л.) белого десертного вермута, 25 г (2 ст. л.) виноградного сока, 2–3 кубика пищевого льда.

В стакане со льдом смешать все жидкие компоненты. Подать в небольшом конусном бокале с соломинкой.

Коктейль «Коньячный»

Вариант 1

50 г (3 ст. л.) коньяка, 50 г ликера, 20 г (1,5 ст. л.) лимонного сока, вишня (или черешня), пищевой лед.

Смешать равные количества коньяка и ликера и добавить немного лимонного сока. Охладить смесь, разлить в бокалы и положить в них по кусочку пищевого льда и несколько вишен или черешен из варенья, хорошо отцедив их от сиропа.

Вариант 2

60 г (3,5 ст. л.) коньяка, 20 г (1,5 ст. л.) лимонного сока, 10 г (1 ст. л.) сахарного сиропа, 110 г (0,5 стакана) газированной воды, пищевой лед.

В бокал положить кусочек льда, влить коньяк, лимонный сок, сахарный сироп и слегка перемешать. В охлажденную смесь добавить газированную воду.

Коктейль «Красный мак»

50 г (3 ст. л.) красного портвейна, 15 г (1,5 ст. л.) коньяка, 10 г (1 ст. л.) клубничного сиропа.

В красный портвейн влить коньяк, добавить клубничный сироп. Коктейль приготовить в шейкере. Подать в рюмке без льда.

Коктейль «Магнолия»

20 г (1,5 ст. л.) рома, 20 г апельсинового сока, 20 г ликера «Малиновый», 5 г взбитых сливок, пищевой лед.

Все компоненты смешать в стакане со льдом, вылить в бокал-креманку, а сверху положить взбитые сливки. Подать с соломинкой и ложечкой.

Коктейль «Малиновый»

0,5 кг малины, 1 стакан сахарной пудры, 100 г (0,4 стакана) ликера «Малиновый», 300 г (1,5 стакана) водки, 100 г (0,4 стакана) воды, пищевой лед.

Перебрать малину и отжать сок через тонкую ткань или частое сито. В сок добавить сахарную пудру, малиновый ликер, водку и разлить в бокалы. Хорошо размешать смесь встряхиванием и разлить в бокалы, положив на дно несколько кусочков пищевого льда.

Таким образом можно приготовить коктейль с клубникой и другими ягодами.

Коктейль «Медовый с лимоном»

20 г (1,5 ст. л.) коньяка, 1 н. ложка меда, 1 ломтик лимона, пищевой лед.

Смешать коньяк, мед и кусочки льда.

Подать, украсив тонким ломтиком лимона.

Коктейль «Мятный»

50 г (3 ст. л.) ликера «Мятный», 50 г любого другого ликера, 10 г (1 ст. л.) лимонного сока, 50 г апельсинового сока. Смешать равные количества ликера «Мятный» и какого-нибудь другого ликера и добавить немного лимонного и апельсинового сока. Хорошо размешать смесь и охладить. Коктейль подать в рюмке без льда.

Коктейль «Новогодний»

250 г (1 стакан) десертного вина, 120 г (1 стакан) вермута, 120 г коньяка, 250 г апельсинового сока, 250 г виноградного сока, ягоды из варенья, пищевой лед.

Заполнить фужеры льдом, долить по одной части вермута, апельсинового и виноградного соков и две части вина. Добавить коньяк.

Подать с соломинками, нанизав на них ягоды из варенья.

Коктейль «Президент»

75 г (4,5 ст. л.) белого рома, 25 г (2 ст. л.) белого сухого

вермута, цедра апельсина, 2–3 капли ликера «Южный».

В белый ром влить сухой белый вермут, добавить несколько капель ликера «Южный» и перемешать напиток ложкой.

Коктейль подать в рюмке без льда. Выжать и опустить кусочек цедры апельсина.

Коктейль с джином

2 стакана джина, 2 стакана вермута, 2 ст. л. апельсинового сока, 0,5 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки пищевого льда.

Хорошо размешать джин, вермут, апельсиновый сок с сахаром и измельченным льдом.

Подать напиток в высоких бокалах.

Коктейль «Сенсация»

60 г (3,5 ст. л.) белого портвейна, 20 г (1,5 ст. л.) коньяка, 20 г виноградного сока, цедра лимона, пищевой лед.

В стакане со льдом смешать портвейн, коньяк и виноградный сок. Содержимое вылить в шарообразный бокал. Украсить напиток спиралью из лимонной цедры.

Коктейль с молоком

1 стакан молока, 2 желтка, 1 рюмка красного вина, 1 ст. ложка сахарной пудры, мускатный орех, пищевой лед. Смешать молоко, желтки, красное вино, добавить сахарную пудру, немного натертого на терке мускатного ореха и пищевого льда.

Подать в высоких бокалах.

Коктейль с томатным соком

100 г (0,4 стакана) водки, 100 г томатного сока, 1 ст. ложка лимонного сока, черный молотый перец, пищевой лед, соль.

Хорошо размешать водку, томатный сок, лимонный сок, добавить соль, немного черного перца и измельченного пищевого льда.

Подать в высоких цилиндрических стаканах.

Коктейль с шампанским

400 г (2 стакана) шампанского, 200 г (1 стакан) вермута, 1,5

стакана сахарной пудры, 1,5–2 шт. лимона (сок), вишни (из варенья), пищевой лед.

Смешать шампанское с вермутом, добавить сахарную пудру и лимонный сок. Хорошо размешать и охладить смесь.

Подать с кусочком льда в бокалах. Положить вишню из варенья.

Коктейль «Одуванчик»

20 г (1,5 ст. л.) ликера «Апельсиновый», 40 г (2,5 ст. л.) белого десертного вермута, 60 г (3,5 ст. л.) сухого шампанского, 20 г апельсинового сока, вишня, пищевой лед.

Все компоненты, кроме шампанского, смешать в стакане со льдом, вылить в конусный бокал, добавить шампанское и опустить вишню.

Пить через соломинку.

Коктейль «Подснежник»

20 г (1,5 ст. л.) ликера «Апельсиновый», 20 г виноградного сока, 150 г (0,75 стакана) шампанского, вишня, пищевой лед.

В конусный бокал со льдом влить ликер и сок, а затем шампанское.

Пить через соломинку.

Коктейль «Мускатель с шампанским»

40 г (2,5 ст. л.) мускателя, 60 г (3,5 ст. л.) сладкого (или полусладкого) шампанского, виноград свежий (или консервированный), пищевой лед.

В высокий фужер положить лед, влить все компоненты и добавить 3–4 ягоды винограда.

Коктейль «Освежающий»

20 г (1,5 ст. л.) лимонного сока, 20 г сахара, 130 г (1,5 стакана) шампанского, 1 ломтик лимона., пищевой лед.

В высокий конусный бокал положить пищевой лед, налить лимонный сок и всыпать сахар.

Перед подачей к столу влить шампанское. Украсить ломтиком лимона.

Пить через соломинку.

Коктейль «Сандвич»

20 г (1,5 ст. л.) ликера «Амаретто», 20 г водки, 1 желток. Влить в высокую рюмку с малым диаметром ликер «Амаретто», затем столько же водки и опустить по стенке рюмки яичный желток.

Десерты

Сладкие каши, запеканки, пудинги, шарлотки

Каша гурьевская замороженная

200 г манной крупы, 400 г сахара, 100 г масла сливочного, 600 г орехов грецких очищенных, 100 г цукатов из дыни, 100 г апельсинной засахаренной корочки, 2 стакана 30 %-ных сливок, 750 г 10 %-ных сливок, 750 г молока для каши, ванилин по вкусу, лимонный сок из 1 лимона.

Молоко вскипятить и всыпать в него манную крупу. Помешивая, вскипятить несколько раз, чтобы крупа разварилась и каша загустела. Положить в кашу 100 г сахара, сливочное масло, ванилин, окарамеленные и мелко поломанные орехи, молочные пенки, покрошенные мелкими полосками, и нарезанные мелкими кубиками цукаты дыни и апельсиновой корки. Все это хорошо перемешать, остудить и осторожно перемешать со взбитыми 30 %-ными сливками. Положить в форму, плотно закрыть крышкой и поставить на ночь в морозильник. Подавать гурьевскую кашу, выложив ее из формы на круглое блюдо.

Окарамеливание орехов. Очищенные грецкие орехи подсушить немного в духовом шкафу. Сахар положить в кастрюлю и разбавить его соком 1 лимона. Поставить на огонь и, непрерывно помешивая, довести до красноватого цвета, сейчас же всыпать туда орехи, быстро мешая вилкой, чтобы все орехи покрылись карамельной пленкой, и сразу же выложить их на большую тарелку, смазанную маслом.

Приготовить пенки. 750 г сливок вылить в широкую мелкую кастрюльку, добавить 1 столовую ложку сливочного масла и поставить в духовку со средним жаром. Как только пенка на сливках зарумянится, снять ее вилкой, положить на тарелку, а сливки снова поставить в духовой шкаф и снова так же снять подрумяненную пенку. Так проделывать до тех пор, пока не кончатся все сливки (пенки не следует подрумянивать до коричневого цвета, так как они будут горчить).

Каша манная с клюквой

200 г клюквы, 100 г манной крупы, 4 ст. ложки сахара.

Клюкву промыть и отжать сок, мезгу залить водой, закипятить и процедить. В этот отвар добавить сахар, клюквенный сок и довести до кипения. В кипящий отвар всыпать

манную крупу и сварить кашу.

Готовую кашу вылить на блюдо, охладить, нарезать на порции и подать, посыпав сахаром.

Каша из яблок с медом

500 г яблок, 0,5 стакана муки, 1 ч. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка молотых сухарей, 0,5 стакана меда.

Яблоки вымыть и запечь в духовке до мягкости. Протереть через сито, добавить муку, размешать, выложить в смазанный маслом и посыпанный сухарями сотейник и поставить на 30 минут в умеренно разогретую духовку. При подаче кашу полить медом.

Каша пуховая

Старорусский рецепт

800 г гречневой крупы, 1 палочка ванили, 300 г сырых сливок, 2 яичных желтка, 200 г сахара, 100 г шоколада, 1 ст. ложка сливочного масла.

Заварить крутую гречневую кашу, прибавить при заваривании 1 столовую ложку сливочного масла, посолить немного, хорошенько размешать, поставить в духовую печь и дать ей упреть докрасна. Когда будет готова, вынуть из печи, снять верхнюю корку (она не нужна) и протереть кашу через решето (самое редкое) прямо уже на блюдо. Решето не должно давить на протираемую кашу (его надо держать или положить на что-нибудь повыше, чтобы между ним и блюдом было значительное пространство). Каша должна лежать горкой («червячками»). Когда она вся уже будет протерта, посыпать ее сверху мелко истолченным шоколадом, не мешая, чтобы не испортить ее вида. Затем взбить желтки с сахаром и мелко истолченной палочкой ванили, вылить их в сырые сливки и хорошенько размешать ложкой. Каша и вышеупомянутые сливки с желтками подаются к столу отдельно холодными.

Протирать кашу долго трудно. Советуем: протирать ее горячую и, не выкладывая всю на решето, а беря ложкой понемногу. Начать приготовлять ее, по крайней мере, за 30 минут до обеда.

Каша рисовая молочная с фруктами

200 г риса, 2 стакана молока, 100 г сухофруктов, 100 г ликера, 2,5 ст. ложек сахара, 1 н. ложка сливочного масла. Сухофрукты

(абрикосы, черешня и др.) замочить в вишневом ликере. Рис промыть, залить кипятком и варить 5 минут. Затем отцедить, залить горячим молоком, всыпать сахар и довести рис до готовности. Кашу выложить в форму, смазанную маслом, и поставить на несколько часов в холодильник. Перед подачей опрокинуть форму на блюдо и украсить кашу замоченными в ликере фруктами.

Каша манная со взбитыми белками

100 г манной крупы, 1 стакан молока, 3 ст. ложки сахара, 3 яйца, 2 ст. ложки орехов, 4 ст. ложки клюквы, ванилин.

Сварить на молоке полувязкую манную кашу, охладить, добавить растертые с сахаром и ванилином желтки, размельченные орехи, ввести взбитые белки и выложить на тарелочки. Подать в холодном виде с клюквенным соусом.

Каша манная на фруктовых соках

50 г манной крупы, 165 г воды, 100 г фруктового сока, 10 г сахара — для сладких соков или 20 г — для кислых, 30 г варенья.

В воду добавить сахар, закипятить, долить отжатый ягодный сок (клюквы, черники, смородины), вновь довести до кипения, всыпать манную крупу, непрерывно помешивая, выложить на противень слоем 3 см и охладить.

Перед подачей пудинг разрезать на порции, положить на десертные тарелки, сверху украсить вареньем.

Каша манная сладкая с пенками

Для каши: 50 г манной крупы, 185 г молока, 20 г сахара, 15 г масла сливочного.

Для запекания: 5 г сахара, 5 г сливочного масла.

Для украшения: 15 г варенья.

В молоко добавить сахар, соль (немного), закипятить и, непрерывно помешивая, всыпать тонкой струйкой манную крупу. Не прекращая мешать варить 10–15 минут, добавить масло.

Приготовить пенки. Для этого молоко налить в широкую плоскую посуду, поставить в горячую духовку и, как только образуется румяная пенка, снять ее, а молоко вновь поставить в духовку. Так делать до тех пор, пока не получится нужное количество пенок.

Пенки нарезать и добавить в манную кашу. Кашу разложить в порционные сковороды, посыпать сахаром, запечь в духовке до

золотистого цвета. При подаче на середину каши положить варенье без косточек.

Манник обычный молочный

30 г манной крупы, 130 г молока, 15 г сахара, на кончике ножа ванилини и соли.

Молоко вскипятить, положить сахар, ванилин и соль. Затем тонкой струйкой всыпать манную крупу и проварить минут 15–20. Кашу выложить на эмалированный противень, охладить, нарезать порциями и подать на десерт с фруктовым соком, компотом или киселем.

Так же готовятся манники клюквенные, черносмородиновые, только вместо молока берется ягодный сок.

Для получения шоколадного манника в готовую кашу всыпают какао и перемешивают.

Манник слоеный шоколадно-молочный

Старорусский рецепт

30 г манной крупы, 130 г молока, 15 г сахара, 10 г кака — о, ваниль, соль.

Сварить манную кашу, разделить ее на две равные части. Сначала на противень налить слой обычной (белой) манной каши. Затем вторую часть смешать с какао и вылить ее сверху белой каши, разровнять, охладить и нарезать на порции. Подать на десерт с молоком или жидким киселем. Таким же образом можно приготовить клюквенно-молочный и смородиново-молочный слоеные манники.

Кутья пшеничная

60 г пшеницы, 200 г меда, 800 г воды (на 1 кг пшеницы — 6–7 л воды).

Целые зерна пшеницы перебрать, промыть, залить холодной водой, сварить до размягчения и откинуть на дуршлаг.

Мед развести водой, залить им сваренную пшеницу, довести до кипения и охладить.

Пшенник

100 г пшена, 1,5 стакана молока, 3 ст. ложки сахара, 3 яйца, 3 яблока, 1 ст. ложка растительного масла, ванилин, цедра лимона, соль.

Пшено хорошо промыть в теплой воде, залить горячим молоком и варить, помешивая, до готовности. В остывшую кашу добавить желтки, растертые с сахаром, ванилин, лимонную цедру, растительное масло, перемешать и ввести взбитые белки.

На смазанный жиром противень выложить часть массы слоем 2 см, сверху разложить нарезанные ломтиками яблоки, накрыть их вторым слоем пшенной массы и выпечь в духовке.

Каша красная

0,5 л красного фруктового сока, 50 г сахара, 50 г крахмала, миндаль, фрукты, 65 г манной крупы (или 45 г саго), соль по вкусу.

375 г сока вскипятить, добавить сахар и щепотку соли (если сок слишком терпкий, добавить еще сахару), разведенный в оставшемся соке крахмал и еще раз вскипятить. Полученной смесью заполнить охлажденную форму. Добавить миндаль и фрукты. Чтобы каша была гуще, в нее добавить манную крупу (варить 10 минут) или саго (варить 30 минут). Перед подачей кашу охладить, украсить фруктами, очищенным миндалем.

Каша красная со сливками

500 г красной смородины, 250 г малины, 100 г черной смородины, 1 л воды, 150 г сахара, 60 г картофельного крахмала.

Вымытые ягоды проварить в небольшом количестве воды и отжать через марлю. Полученный сок проварить с сахаром.

Крахмал развести в небольшом количестве холодной воды и, постоянно помешивая, влить в ягодный сироп, дать ему закипеть и сейчас же снять с огня. Красная каша готова.

Это блюдо по своему приготовлению очень похоже на обыкновенный фруктовый кисель. Его разливают в стаканы и подают холодным с молоком или сливками на десерт.

Улутма с сиропом

5 яиц, 200 г сахара, 200 г грецких орехов, 150 г изюма, 150 г манной крупы.

Для сиропа: 700 г сахара, 2 л воды, 0,5 лимона, 10 г ванильного сахара.

Желтки растереть с сахаром, добавить молотые грецкие орехи, изюм, манную крупу и хорошо взбитые белки. Массу перемешать, вылить в смазанный маслом и посыпанный мукой противень и выпекать в горячей духовке около 40 минут.

Приготовить сироп. Смешать сахар, воду, лимонный сок,

ванильный сахар и сварить сироп.

Готовую улутму нарезать треугольниками, выложить на блюдо, полить сиропом, охладить и подать на десерт с любым домашним напитком.

Манный пудинг с клубничным компотом

250 г манной крупы, 1 л молока, соль, немного лимонной цедры, 20 г сахара, 3 зернышка горького миндаля, 2 яйца, 50 г сливочного масла, компот из клубники.

Дать молоку закипеть, добавить соль, лимонную цедру и сахар, затем всыпать манную крупу, осторожно помешивая, дать ей свариться. Снять с огня, добавить миндаль и яйца, быстро размешать. Полученную густую массу выложить на плоскую тарелку или фарфоровую доску, предварительно ополоснув ее холодной водой, и придать массе форму прямоугольника. Дать застыть и разрезать полученный манный пудинг на равные части. Подготовленные куски пудинга облить растопленным сливочным маслом.

К столу подать с клубничным компотом.

Плумпудинг

220 г мытой коринки, 220 г светлого изюма (султан), 220 г нарезанного изюма без косточек, 110 г нарезанных цукатов, 110 г очищенного, обжаренного и нарезанного миндаля, 220 г тертого белого хлеба, 220 г карамельной пробы, 20 г измельченного околопочечного жира, мелко натертая цедра и сок 1 лимона, 220 г муки, щепотка соли, 1 ч. ложка (без верха) молотой корицы, 1 ч. ложка смеси пряностей, 3 взбитых яйца, 275 г коричневого эля или темного пива.

Нужно два дня, чтобы приготовить этот рождественский пудинг. В первый день смешать все ингредиенты, на второй день положить смесь в посуду и готовить на пару.

Изюм смешать с цукатами и миндалем, добавить сахар, тертый хлеб, жир и цедру. Муку просеять со специями, смешать с другими ингредиентами, а также с яйцами, лимонным соком и пивом до получения смеси довольно слабой консистенции. Оставить на ночь. На следующий день смесь выложить в смазанную жиром форму (или в две маленькие) и выровнять поверхность, накрыть двойным слоем промасленной жиронепроницаемой бумаги и сделать складку сверху, чтобы пудинг мог подниматься. Бумагу закрепить веревочкой. Варить пудинг на пару около 8 часов (большой) или 6 часов (маленькие).

Не забывать доливать кипяток в кастрюлю по мере выкипания. Готовый пудинг остудить, снова накрыть свежей жиронепроницаемой бумагой и поставить в холодное сухое место, где он может храниться в течение года.

Пудинг разогревают на пару, по меньшей мере 2 часа. Подать на стол, полив ромом. Подавая к воскресному или праздничному обеду, облитый ромом пудинг можно зажечь.

Пудинг с инжиром

4 яйца, 3 ст. ложки сахара, 100 г сливочного масла, 200 г белого хлеба, 500 г инжира, 0,5 л молока, 1 ст. ложка молотых сухарей.

Желтки растереть с сахаром, добавить растопленное сливочное масло, размоченный в молоке белый хлеб, молоко и мелко нарезанный инжир. Массу перемешать, ввести взбитые с сахаром белки, выложить в смазанную маслом и посыпанную молотыми сухарями форму и выдержать на водяной бане 2 часа.

Пудинг банановый

2 яйца, 0,5 стакана сахара, 100 г сливочного масла, 250 г бананов, 20 г лимонного сока, 150 г молотых сухарей, 250 г ананасного сока, красное вино.

Желтки взбить с сахаром и маслом. Бананы очистить, размять вилкой, влить лимонный сок и взбить в миксере с ранее взбитыми желтками.

Добавить, помешивая, сок ананаса, молотые сухари, взбитые с сахаром белки. Полученную массу выложить в смазанную маслом форму и запекать в умеренно нагретой духовке 30–40 минут. Подать горячим или холодным с красным вином.

Пудинг с орехами и клюквенным соком

2 яйца, 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки крахмала, 30 орехов (фундук), 1 ст. ложка клюквенного сока, 10 г цедры лимонной, 1 ст. ложка молотых сухарей, 1 ч. ложка сливочного масла, соль, сода, ванилин.

Желтки и сахар растереть добела, добавить крахмал, соду, лимонную цедру, измельченные орехи, клюквенный сок, взбитые белки. Смесь хорошо размешать, взбить, выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму и выпекать в умеренно нагретой духовке 45 минут.

Готовый пудинг посыпать сахарной пудрой и ванилином.

Пудинг из риса под сладким соусом

Старорусский рецепт

200 г риса, 4 стакана молока, 3 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки сахара, 10 зерен горького миндаля, 100 г изюма, 4 яйца (желтки), 2 ст. ложки корицы, 4 сухаря для обсыпки.

Для сладкого соуса: 800 г малины, 1 стакан сахара, 2 ч. ложки крахмала, цедра с 1 лимона.

Рис отварить в молоке, положить 2 столовые ложки масла, размешать, потом прибавить толченый горький миндаль, изюм, сахар и 4 взбитые желтка. Все хорошо перемешать, добавить корицу и снова перемешать.

Форму смазать маслом, посыпать сухарями, положить чайную ложку сливочного масла, поставить в духовку, разогретую до 190 ˚С на 1 час.

К пудингу подать сахарную пудру с корицей и сливки или сладкий соус.

Приготовить сладкий соус. Малину протереть через сито, добавить столько воды, чтобы вместе с протертой малиной вышло 3 стакана. Всыпать сахар, положить цедру и чайную ложку лимонного сока. Размешать, слить в миску или тазик для варенья и поставить варить. Дать раза три вскипеть, собирая ложкой пену.

Крахмал хорошо развести холодной водой и добавить (струйкой) в кипящий малиновый взвар, постоянно размешивая. Довести до кипения, вылить в соусник и подать к пудингу.

Пудинг из белого хлеба, варенный в салфетке

2 городские булки, 1,5 стакана молока, 2 ст. ложки сливочного масла, 3 ст. ложки сахара, 4 желтка, 1 белок, 8 зерен горького миндаля (толченые), 200 г изюма без косточек. Для шоколадного соуса: 100 г шоколада, 3 яйца (желтки), 2 ст. ложки сахара, 2 стакана молока.

С булок срезать корку, а мякоть залить кипящим молоком, дать постоять полчаса, потом размять, прибавив сливочное масло, желтки, взбитые с сахаром, белок, толченый горький миндаль и изюм. Все хорошенько размешать до гладкости.

Чистую мокрую салфетку смазать сливочным маслом так, чтобы круг середины салфетки равнялся круглому блюду средней величины. На этот масляный кружок выложить приготовленную массу для пудинга. Собрать концы салфетки и крепко перевязать шнурком, оставив расстояние от пудинга в два пальца для того, чтобы он мог подняться.

Салфетку с пудингом опустить в соленый кипяток, а концы

салфетки привязать к палке, которая должна лежать на краях кастрюли, чтобы пудинг варился на весу, не касаясь дна кастрюли, и чтобы хорошо весь проварился.

Пудинг варится в течение часа. Потом вынуть, осторожно положить на сито, чтобы стекла вода, развязать салфетку, выложить на блюдо, облить шоколадным соусом и подать.

Приготовить шоколадный соус. Шоколад нарезать на небольшие кусочки, залить 3 ложками горячей воды и дать постоять на слабом огне, пока шоколад не распустится. Влить горячее молоко и размешать. Желтки взбить с сахаром, смешать с шоколадом, развести теплым молоком, размешать, поставить на горячее место и постоянно мешать, пока не загустеет, но не давать кипеть.

Готовым соусом облить пудинг и подать.

Пудинг из бисквита с кремом

150 г бисквита, 0,75 стакана сливок, 3 желтка, 1 ч. ложка масла, 300 г клубники или малины.

Для крема: 1,5 стакана сливок, 3 желтка, 50 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 1 ст. ложка муки, 50 г масла.

Разрезать бисквит на полоски шириной 2 см, длиной 8–10 см. Сырые желтки хорошо разболтать со сливками. Форму для бисквита хорошо смазать маслом, обсыпать мукой, на дно положить вырезанный из бумаги и промасленный кружок. Бисквитные кусочки обмакнуть в сливки с желтками и выложить ими дно и стенки формы таким образом, чтобы бисквит слегка находил один на другой. Затем положить на дно еще ряд бисквитов, на них — ряд крема, посыпать сверху ягодами, на них положить бисквиты, снова — крем, ягоды и бисквиты. Так заполнить всю форму (сверху должен быть бисквит). Плотно закрыть форму крышкой и варить пудинг на пару. Когда края пудинга отойдут от стенок, открыть крышку и поставить пудинг на несколько минут в нагретую духовку, чтобы корочка зарумянилась. Выложить пудинг на блюдо. Подавать, когда он остынет.

Приготовить крем. Желтки растереть с сахаром, соединить с мукой, разбавить горячими сливками, положить нарезанное мелкими кусочками масло. Проварить на небольшом огне, непрерывно помешивая, до густоты. Снять с огня, добавить ванильный сахар и остудить. Остуживая крем, его надо беспрерывно мешать, чтобы сверху не образовалась пленка.

Пудинг «Мокко»

1 стакан мелко раскрошенного бисквитного печенья, 2 яйца, 100 г сахара, 1 ст. ложка крепкого черного кофе, 400 г молока, 60 г сахарной пудры, 30 г какао.

Охлажденный кофе взбить с яичными желтками, сахаром и молоком. В полученную массу добавить печенье, какао, переложить в смазанную маслом огнеупорную посуду, покрыть белковой глазурью и запекать в течение 10 минут.

Приготовить глазурь. Взбить в густую пену оставшиеся белки с сахарной пудрой.

Пудинг рисовый с яблоками

500 г яблок, 400 г яблочного отвара, 40 г сливочного масла, 80 г сахара, 200 г риса, панировочные сухари, соль. Яблоки очистить, удалить сердцевину с семенами, нарезать, сложить в кастрюлю, добавить сливочное масло, сахар и припустить. Отдельно отварить яблочную кожуру, отвар слить и процедить. Рис отварить в яблочном отваре, добавив соль и сахар по вкусу.

Форму смазать маслом, обсыпать стенки и дно сухарями, уложить слоями рис и припущенные яблоки. Пудинг можно посыпать корицей и запечь. Готовый пудинг охладить, вынуть из формы и подать с любым сиропом.

Пудинг с мармеладом

250 г тертого белого хлеба, 80 г вытопленного почечного жира, 125 г сахара, 3 яйца, 5 ст. ложек молока, 250 г мармелада.

Тертый хлеб смешать с жиром и сахаром, добавить взбитые яйца и молоко. Смазанное маслом дно литровой формы покрыть слоем мармелада, на него разложить хлебную смесь, накрыть форму фольгой и выпекать при 180 °С в течение 1 часа. Готовый пудинг покрыть слоем растопленного жидкого мармелада. Подать горячим.

Пудинг из профитролей и сливок

800 г баварского крема, 150 г профитролей, 100 г шоколада, 300 г шоколадного крема, шоколадная глазурь.

Для баварского крема: 0,5 л молока, 2 стакана сахара, 5 яиц, 30 г желатина, 1 стакан сливок, 0,5 кг фруктов (клубника, малина, абрикосы).

Для шоколадного крема: 50 г шоколада, 2 стакана молока, 6 ст. ложек сахара, 6 яиц, 0,5 стакана сливок.

Для шоколадной глазури: 3 кубики черного горького шоколада,

2 ст. ложки воды, 2 стакана сахарной пудры, 1 небольшое яйцо, 4 ст. ложки сливочного масла, 1 ч. ложка ванилина.

Для профитролей: 100 г сливочного масла, 4 яйца, 1 стакан муки, 1 стакан воды, 0,25 ч. ложки соли. Приготовить баварский крем.

Молоко вскипятить с сахаром и снять с огня. Непрерывно помешивая, добавить взбитые яйца и желатин, предварительно замоченный в 3 столовых ложках холодной воды. Крем сварить на водяной бане, добавить в него сливки и протертое через сито фруктовое пюре. Переложить смесь в форму и оставить для желирования.

Приготовить шоколадный крем. Шоколад растопить на водяной бане, добавить молоко, сахар, ввести, помешивая (по одному), желтки и сливки, а затем взбитые в крепкую пену белки.

Приготовить шоколадную глазурь. В растопленный шоколад влить воду и всыпать сахарную пудру. Не снимая с огня, размешать до гладкости. Добавить яйца и взбить. В смесь положить масло и опять взбить. Снять с огня и добавить ванилин.

Приготовить профитроли. Подсоленную воду вскипятить с маслом, уменьшить огонь, всыпать всю муку, добавить огонь и, помешивая, держать массу на плите 3–4 минуты, снять тесто с огня, вбить в него, тщательно размешивая, по одному все яйца.

На смазанный маслом лист чайной ложкой выложить порции теста (подальше друг от друга) и поставить в хорошо разогретую духовку. Выпекать 15–20 минут, не открывая дверцу. Затем, когда тесто хорошо поднялось и подрумянилось, огонь убавить и довести профитроли до полной готовности.

Готовые профитроли остудить, надрезать сбоку, начинить шоколадным кремом и полить шоколадной глазурью.

Смоченную холодной водой цилиндрическую форму наполнить небольшим слоем баварского крема, положить в него профитроли. Чередовать крем и профитроли, пока форма не заполнится, верх должен быть из крема, профитроли не должны быть видны.

Форму вынести на холод, чтобы крем хорошо застыл. Перед подачей пудинг освободить от формы, полить холодным шоколадным кремом. Гарнировать такими же профитролями с шоколадной глазурью.

Пудинг по-саксонски

2 кофейные чашечки муки, 1,25 стакана молока, 4 ст. ложки сахарной пудры, 4 яйца, 1 пакетик ванилина, 125 г шоколада, 0,5 стакана воды.

В глубокой посуде взбить муку с 1 ст. ложкой молока до образования зернистой массы. Добавить слегка подогретое молоко и продолжать размешивать массу до получения гладкого теста.

Тесто вылить в кастрюлю и довести до кипения при непрерывном помешивании. Снять с огня и мешать еще 5 минут. Затем добавить сахарную пудру, взбитую с желтками, и ванилин. Снова поставить смесь на огонь и, слегка размешивая, ввести в нее белки, взбитые в крепкую пену.

Снять кастрюлю с огня и выложить половину смеси в смазанную маслом форму для саварена. Другую половину смеси заправить шоколадом, разведенным в 0,5 стакана молока, и также выложить в форму.

Варить пудинг на водяной бане в течение 30 минут, а затем выпекать в духовом шкафу 15 минут. Опрокинув форму, выложить пудинг на блюдо и подать его горячим.

Каравай (пудинг) из пшена сладкий

60 г пшена, 100 г молока, 50 г воды, 10 г сахара, 1 яйцо, 15 г сливочного масла, 15 г изюма, 15 г сухарей, 10 г сметаны, 55 г варенья.

Сварить вязкую кашу, охладить до 60–70 °С, добавить в нее яичный желток, растертый с сахаром, изюмом и хорошо перемешать. Затем ввести взбитый белок.

Массу выложить в высокую форму, смазанную маслом и обсыпанную сухарями, заполнив ее чуть больше, чем до половины, смазать сметаной и выпекать.

Каравай разрезать на порции, полить вареньем и подать с молоком, компотом, киселем.

Каравай (пудинг) из ржаного теста

100 г сухарей, 1 яйцо, 35 г сахара, 10 г сливочного масла, 30 г орехов, 40 г свежего меда, 15 г изюма, 0,2 г молотой корицы.

Желток растереть с сахаром, добавить размягченное сливочное масло, молотые ржаные сухари, толченые орехи, изюм и молотую корицу. Все хорошо перемешать.

Формочку смазать маслом, посыпать сухарями, уложить в нее приготовленную массу и выпекать в разогретой до 210–220 °С духовке. Готовность определить лучиной.

Оставшиеся орехи потолочь, добавить разогретый мед. Каравай выложить на тарелку, полить медом с орехами.

Нокерлн зальцбургский

80 г сливочного масла, 3 яйца, 30 г сахарной пудры, 30 г муки, 3 ст. ложки молока.

Для соуса ванильного: 2 желтка, 1 ст. ложка картофельной муки, 80 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 0,5 л молока.

40 г сливочного масла, желтки и сахарную пудру взбивать в течение получаса, затем добавить просеянную муку и взбитые белки. Оставшееся масло растопить на сковороде, влить туда приготовленное тесто, добавить молоко и поставить сковороду в предварительно разогретую духовку. Запекать в течение нескольких минут при высокой (220 ˚С) температуре.

Когда тесто поднимется (оно должно быть рыхлым), сделать столовой ложкой в середине его углубление, выложить нокерлн на подогретое блюдо углублением вверх, полить ванильным соусом и подать на десерт.

Приготовить соус. Желтки смешать с картофельной мукой, сахаром и ванильным сахаром, развести небольшим количеством холодного молока, влить в оставшееся количество кипящего молока и взбить на паровой бане до получения густой массы.

Пудинг крыжовенный

425 г молока, 3 яйца, 50 г муки, 0,25 ч. ложки натертого мускатного ореха, 110 г сахарной пудры, 330 г спелого крыжовника, сахарный песок.

Обильно смазать маслом литровую пекарскую форму. Почистить крыжовник и положить его в форму. Муку, мускатный орех, сахарную пудру, яйца и теплое молоко (35–36 ˚С) смешать до получения жидкого теста. Взбить его миксером и перелить в форму. Выпекать в духовке при 200 ˚С 45 минут (спустя 25 минут можно накрыть поверхность влажной, плотной бумагой и продолжать печь еще 15–20 минут). Вынуть, посыпать пудинг сахарным песком и подавать со сливками.

Пудинг в салфетке

75 г овсяной муки, 75 г пшеничной муки, 75 г топленого почечного жира, 75 г сахарной пудры, 50 г белого изюма без косточек, 50 г черного мелкого изюма без косточек, 1 ч. ложка (без верха) смеси пряностей (пряничная смесь), 0,5 ч. ложки пищевой соды, 240 г молока, 0,5 ч. ложки уксуса. Смешать все сухие ингредиенты, добавить молоко, замесить тесто, сбрызнуть его уксусом.

Окунуть салфетку в кипяток, быстро отжать и разостлать в форме. Слегка обсыпать ее поверхность мукой, а затем ложкой вложить тестяную смесь и соединить концы салфетки, оставив пустое место для подъема пудинга. Концы закрепить (прошить легкими стежками ниткой). В большую кастрюлю с кипятком поставить фаянсовую или фарфоровую подставку (опрокинутую чашку), на нее поместить плоскую тарелку или блюдце и положить пудинг в салфетке. Варить на пару при малом огне 2,5 часа, подливая кипяток по мере надобности.

Вынуть пудинг из салфетки на тарелку, посыпать сахарной пудрой и подавать с заварным кремом.

Пудинг хемпширский

230 г муки, 115 г сливочного масла, 115 г сахарной пудры, 0,5 кг яблок, 2 яйца, 70 г сливового джема, 120 г молока, 60 г абрикосового джема, 40 г воды.

Яблоки очистить, удалить сердцевину и нарезать тонкими ломтиками. Просеянную муку и соль смешать с сахарной пудрой, яйцами, молоком и сливочным маслом. Полученная смесь должна иметь консистенцию сметаны.

Форму смазать жиром, дно покрыть сливовым джемом, затем уложить слой яблок, а сверху — подготовленную смесь. Выпекать при температуре 175 ˚С в течение 1 часа.

Перед подачей пудинг выложить на блюдо и полить горячим абрикосовым джемом, смешанным с кипяченой водой.

Пудинг рисовый с кремом

90 г риса для пудинга, 1,25 стакана молока, 30 г сахара, немного лимонной цедры, 1 пачка малинового желе, неполный стакан жирных сливок, 60 г рубленых засахаренных фруктов.

Рис, молоко, сахар и лимонную цедру смешать и готовить на водяной бане, пока рис не сварится, а молоко не выкипит. Дать остыть. Тем временем приготовить желе, используя не больше 1,25 стакана воды. Половину желе налить на дно 4 формочек, отставить в сторону, чтобы застыли. В рис добавить половину сливок, фрукты, оставшуюся половину желе и перемешать. Выложить в формы и поставить их в холодильник.

Перед подачей на стол украсить оставшимися сливками.

Пудинг каштановый

400 г каштанов, 120 г просеянной сахарной пудры, щепотка

соли, неполный стакан жирных сливок.

С помощью острого ножа на каштанах сделать надрезы крест-накрест. Залить каштаны водой и кипятить на медленном огне в течение 15 минут. Слить воду, снять с каштанов кожицу, опять залить их водой и варить около 1 часа.

Размять каштаны вилкой, добавить к ним сахарную пудру, соль и перемешать, чтобы смесь стала густой и гладкой. Эту смесь пропустить через мясорубку на сервировочное блюдо, охладить.

Перед подачей на стол залить каштаны взбитыми сливками.

Творожный пудинг с абрикосовым вареньем

500 г творога, 4 яичных желтка, 200 г меда, 100 г сметаны, 8 г желатина, 4 ст. ложки абрикосового варенья, ванилин.

Желтки взбить с медом до побеления. Непрерывно мешая, добавить к ним творог, взбитый перед этим со сметаной и ванилином. Положить желатин, растворенный в воде. Полученный крем выложить в сосуд или формочки, намоченные холодной водой, и поставить в холодильник, чтобы загустел.

Перед подачей пудинг выложить в десертную тарелку и полить разбавленным абрикосовым вареньем.

Пудинг с вишнями

200 г вишни, 200 г сдобных булочек, 200 г молока, 60 г сливочного масла, 50 г сахара, 3 яичных желтка, цедра 0,5 лимона, 20 г панировочных сухарей, вишневый сироп для поливки. Нарезать булочки крупными кусками, залить молоком и через 20 минут отцедить от молока и протереть через сито. Взбить до рыхлого состояния масло с сахаром. Постоянно помешивая, постепенно ввести в этот крем желтки, кашеобразную массу из булочек, отцеженное молоко, лимонную цедру, очищенные от косточек вишни и взбитые в крепкую пену белки. Смесь переложить в небольшую форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями. Запекать на сильном жару в духовке.

Подавать с вишневым сиропом.

Пудинг с айвой

2 стакана натертой айвы, 4 яйца, 160 г сахара, 200 г молока, 160 г панировочных сухарей, 100 г растопленного сливочного масла, 40 г жженого сахара.

Яйца взбить с сахаром в рыхлую пену. Ввести молоко, сухари,

натертую айву и горячее молоко. Смесь хорошо размешать и вылить в форму для кекса, в которую перед этим выложить жженый сахар. Запекать в духовке на умеренно сильном огне. После охлаждения пудинг перевернуть на эллипсовидную тарелку больших размеров.

Пудинг английский

50 г сливочного масла, 4 яйца, 150 г сахарной пудры, 150 г орехов, 20 г цукатов. 20 г фруктов, 80 г печенья, 25 г коньяка, 20 г панировочных сухарей, 10 г сахара, соль, уксус, 10 г спирта, ром.

Цукаты и фрукты, предварительно проваренные в сиропе, выдержать около часа в коньяке, процедить и соединить с измельченным печеньем. Масло растереть с желтками, сахарной пудрой, солью. Все перемешать с измельченными орехами, фруктами, печеньем. Белки взбивать с сахарной пудрой, добавить уксус и осторожно ввести в смесь. Смазать форму и заполнить ее смесью. Готовить на пару. Готовый пудинг полить ромом, сверху уложить кусочки сахара, пропитанного сиропом, и поджечь. Подать с любым сладким соусом.

Пудинг староанглийский

Для пудинга: 4 стакана хлебных крошек, 4 стакана муки, 2 стакана сахара, 1 ч. ложка соли, 1 ст. ложка корицы, 2 молотых мускатных ореха, 800 г рубленого почечного сала, 800 г смородины, 800 г изюма с косточками, 200 г рубленых цукатов, 2 стакана рубленых очищенных яблок, 12 яиц, цедра и сок 2 лимонов, 0,25 стакана бренди, 1 стакан хорошего сладкого сидра.

Для соуса: 1 стакан сахара, 0,3 стакана сливочного масла, 2 яйца (или 4 желтка), 1 стакан сливок, 1 ч. ложка ванилина, 4 ст. ложка бренди.

Хорошо смешать все сухие ингредиенты. Добавить жир и фрукты. Взбить яйца, добавить к ним бренди, сидр и сок лимонов с цедрой. Влить смесь с яйцами в сухую смесь и размешать. Смазать 3 формочки для пудинга и заполнить их тестом на две трети. Накрыть пергаментом и готовить на водяной бане в течение трех часов. Перед подачей на стол разогреть пудинги на водяной бане в течение часа. Положить их на жаропрочное блюдо, а блюдо поставить на поднос. Перед подачей на стол подогреть 0,25 стакана бренди, вылить на пудинги и поджечь. К этому блюду подать коньячный соус «Великолепный».

Приготовить соус. Смешать вместе сахар и сливочное масло. Добавить взбитые яйца (или желтки) и сливки. Варить, пока не

загустеет, но не кипятить. Потом добавить ванилин и бренди. Полить этим соусом пудинг. Соус можно приготовить заблаговременно, а перед подачей на стол подогреть на водяной бане в течение нескольких минут.

Пудинг розовый

0,25 стакана холодной воды, 1 ст. ложка желатина, 2 апельсина, 1 лимон, 1 стакан сахара, 0,5 ч. ложки ванилина, 0,25 ч. ложки миндальной эссенции, щепотка соли, немного розового пищевого красителя (а лучше желе малины или смородины красной), 1 стакан жирных сливок.

Желатин замочить в холодной воде, затем залить его кипящей водой. Желатин должен стать гладким и жидким. Из апельсинов и лимона выжать сок, добавить в него сахар и тертую цедру одного апельсина. Размешать, чтобы сахар растворился. Добавить в смесь ванилин, миндальную эссенцию и соль, ввести немного пищевого красителя и тщательно все перемешать. Взбить сливки до гладкости, вылить их в смесь с соком и все вместе — в желатин. Выложить массу в формочки и поставить в морозильную камеру.

Гарнир к розовому пудингу — свежая клубника.

Пудинг по-креольски

0,5 яйца, 50 г хлеба белого без корки, 60 г инжира, 10 г сахара, 60 г молока, 15 г сливочного масла, 15 г сухарей. Желток смешать с сахаром и взбить, добавить растопленное сливочное масло, замоченный в молоке белый хлеб без корки, мелко нарубленный сушеный инжир. Все хорошо перемешать, добавить отдельно взбитый белок с сахаром и выложить смесь в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями. Варить в течение 2 часов на паровой бане.

Пудинг с изюмом и коньячным соусом

280 г говяжьего почечного жира, 280 г мелко натертых сухарей, 140 г муки, 220 г изюма без косточек, 280 г изюма другого сорта, 140 г очищенных и измельченных яблок, 4 яйца, 140 г измельченных цукатов, 30 г рубленого миндаля, цедра и сок 0,5 лимона, 0,5 ч. ложки мускатного ореха, 90 г сахара, 0,25 ч. ложки соли, 1 рюмка рома, 0,5 рюмки коньяка, 1 стакан крепкого пива (портер). Изюм обоих сортов смешать и залить ромом и коньяком для размягчения. Муку просеять и добавить в нее сухари, мелко

нарезанный жир, соль, сахар, цедру, мускатный орех, цукаты, яблоки, размягченный и настоявшийся изюм.

Яйца взбить, добавить пиво и сок лимона и снова взбить все вместе. Полученную жидкость осторожно, небольшими порциями влить в тесто и очень хорошо размешать.

Тесто поместить в одну или несколько смазанных форм (в каждой форме оставить 3 см от края для подъема теста).

Формы прикрыть пергаментной бумагой и завернуть в чистое полотенце.

Пудинг поместить в посуду с водой, положив сверху какой-нибудь груз, закрыть крышкой и кипятить в течение 6 часов при одинаковой температуре и одинаковом уровне воды (по мере выкипания подливать горячую воду).

Такой пудинг может храниться в сухом и прохладном месте в течение нескольких месяцев. Перед едой пудинг следует поместить на 3 часа на паровую баню.

Если придерживаться строгого ритуала, на пудинг нужно положить несколько кусочков пропитанного ромом сахара и поджечь его.

Можно подавать пудинг с коньячным или другим винным соусом.

Для приготовления коньячного соуса растопить на слабом огне 30 г сливочного масла и 2 столовые ложки сахара, добавить 1 стакан коньяка и дать закипеть. Соус вылить на пудинг и поджечь: он (соус) будет гореть, если только что закипел.

Пудинг с черешнями

300 г булки, 1 стакан молока, 3 ст. ложки сливочного масла, 3 ст. ложки сахара, 3 яйца, 200 г черешни, 10 г цедры лимона.

Булочки замочить в молоке на 15 минут, отжать и протереть через сито.

Сливочное масло взбить с сахаром до кремообразного состояния. Добавить (по одному) желтки, протертые булочки и выжатое из них молоко, натертую цедру, черешни без косточек и взбитые в пену белки.

Смесь выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную толчеными сухарями, и запечь в горячей духовке.

Подать с малиновым или вишневым сиропом.

Пудинг рисовый с абрикосами

100 г риса, 0,5 стакана вина, 1 ст. ложка лимонного сока, 2 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка желатина, 100 г абрикосов.

Рис отварить и откинуть на дуршлаг. Вино, лимонный сок, часть сахара, предварительно замоченный желатин смешать и нагреть до растворения желатина.

Добавить рис и варить, помешивая, до испарения жидкости. Смесь охладить, добавить половинки абрикосов (без косточек), посыпанные сахаром, выложить в форму и поставить в холодное место.

Перед подачей выложить на блюдо. Подать со взбитыми сливками.

Пудинг манный с грушами

500 г груш, 0,5 л молока, соль, 150 г манной крупы, 2 яйца, 40 г маргарина, 70 г сахара, немного корицы, цедра 0,5 лимона, 20 рубленых ядер орехов, 20 г изюма, сок 1 лимона. Молоко вскипятить, добавить немного соли, всыпать манную крупу и проварить ее 15–20 минут, постоянно помешивая. В теплую кашу ввести желтки, маргарин, рубленые орехи или миндаль, подготовленный изюм и специи. Белок взбить с сахаром в пену и добавить в кашу.

Форму смазать жиром, посыпать сухарями, уложить слоями кашу и груши, нарезанные мелкими кусочками и политые лимонным соком, и поставить для запекания в духовку на 40–50 минут. Готовый пудинг выложить на плоское подогретое блюдо и полить фруктовым соусом.

Пудинг клубничный

750 г клубники, 100–125 г сахара, 2 стакана молока, соль, пакетик ванильного сахара, 30 г картофельной муки, 2–3 белка.

Подготовленные ягоды размять. Сахар, молоко, соль, картофельную муку смешать и при непрерывном помешивании варить на медленном огне до загустения. Прибавить ванильный сахар и размешать. Полученный пудинг охладить и смешать с ягодами клубники. В самом конце добавить взбитые белки.

Пудинг из пшеничного хлеба

300 г пшеничного хлеба, 250 г молока, 75 г маргарина сливочного, 100 г сахара, 5–7 яиц, соль, 1 пакетик ванильного сахара, 6 зерен горького миндаля или лимонной цедры. Пшеничный хлеб, нарезанный тонкими ломтиками, размягчить в молоке. Маргарин, сахар, соль взбить до образования пены, постепенно добавляя яичные желтки.

Размельчить ломтики пшеничного хлеба, подмешать к полученной массе и добавить по вкусу какую-нибудь пряность. Под конец подмешать круто взбитые яичные белки. Выпекать в хорошо смазанной жиром форме на среднем огне в течение 50 минут.

В хлебную массу можно добавить 100 г растертого сладкого миндаля.

Пудинг из овсяных хлопьев

100 г овсяных хлопьев, 20 г сливочного масла, 30 г сахара, 0,5 яйца, 150 г молока.

Яйцо растереть с сахаром и сливочным маслом. Добавить овсяные хлопья, все хорошо перемешать, выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой, и запечь в духовке. Подать в конце обеда с молоком.

Пудинг хлебный по-ольденбургски

400 г хлеба ржаного, 100 г сахара, 500 г мусса яблочного. Натертый ржаной хлеб и сахар слегка поджарить. Хлеб и яблочный мусс уложить слоями на блюдо (нижний и верхний слои — из хлеба) и поставить в прохладное место. Подать со сладким молоком.

Пудинг шоколадный

0,5 л молока, 4 ст. ложки сахара, щепотка соли, 80 г манной крупы, 2 ложки какао, кусочек сливочного масла величиной с грецкий орех, стакан фруктов из компота, 200 г сметаны.

Манную крупу засыпать в кипящее подсоленное молоко и варить на слабом огне, помешивая, не менее 15 минут. Затем добавить сахар, масло, предварительно растертые с какао. Приготовленную массу выложить в смоченную холодной водой форму. Охладить, опрокинуть на подходящую тарелку.

Гарнировать целыми фруктами и украсить взбитой подслащенной сметаной.

Пудинг летний

8 тонко нарезанных ломтиков черствого хлеба, 110 г красной смородины, 450 г малины, 175 г сахарной пудры, 275 г воды.

Литровую форму смазать небольшим количеством растительного масла. Удалить корку с хлеба и выложить дно и

стенки кусками нужной формы и размера. (Оставить несколько ломтиков для верха.) Перебрать и почистить красную смородину и малину. Растворить пудру в воде и довести до кипения, положить ягоды, снова довести до кипения, снять с огня, оставив ягоды в горячем сиропе. Процедить и положить половину ягод на дно формы, выложенной хлебом, накрыть слоем хлеба; положить остальные ягоды и снова слой хлеба. Налить достаточное количество сиропа, чтобы хлеб намок, но не стал слишком мокрым, иначе он потеряет форму. Отставить остальной сироп.

Накрыть пудинг тарелкой, поставить на нее груз и поместить в холодное место. На следующий день сделать оставшийся сироп более густым с помощью кукурузного крахмала (1 ст. ложка). Охладить. Переложить пудинг на блюдо, подать, полив частью соуса, оставив остальной соус в соуснице.

Пудинг с миндалем

320 г булки, 300 г молока, 160 г сливочного масла, 8 яиц, 160 г шпика, 160 г сахара, лимонная цедра, несколько зерен горького миндаля, 320 г сладкого миндаля, 160 г изюма, корица, соль.

Булку размочить в молоке, прибавить масло, растертое добела, вбить по одному, растирая хорошенько желтки, прибавить мозговой шпик, сахар, лимонную цедру, несколько зернышек горького и сладкого миндаля, изюма, немного корицы и соли. Все это хорошо растереть, смешать с пеной из оставшихся белков, сложить в форму и сварить на пару.

Пудинг бабушкин

700 г кислых яблок, отваренных и размятых в пюре, 175 г сахарной пудры, 2 яйца (отдельно белок и желток), 125 г мелко тертого сыра, 3 ст. ложки крупно рубленных миндальных орехов.

Яблочную массу выложить в форму для пудинга диаметром 20 см. Посыпать двумя столовыми ложками сахарной пудры. Яичные желтки взбить с двумя ложками сахарной пудры, добавить сыр и размешать. Полученную массу выложить на яблоки и посыпать миндальными орехами. Белки взбить до образования густой пены, осторожно соединить с оставшейся сахарной пудрой. С помощью кулинарного шприца выдавить белки на сырную массу так, чтобы они покрыли ее полностью. Поставить на 15 минут в духовку, разогретую до 180 ˚С.

Пудинг подать горячим.

Пудинг-суфле обыкновенный

100 г молока, 100 г сахарной пудры, 50 г муки, 50 г крахмала, 300 г сливочного масла, 5 яиц и 1 ванильный порошок. Сливочное масло, сахарную пудру, муку и крахмал хорошо размешать. Постепенно ввести молоко (холодное), мешать венчиком и нагревать до кипения и образования густой упругой массы. Кипятить 10–15 минут, снять с огня и дать слегка остыть. Прибавить по одному яичные желтки и размешать их с массой. Взбить хорошо белки и тоже вмешать в массу. Прибавить ванилин или другое ароматическое вещество (по вкусу и выбору).

Выложить смесь, смазанную маслом и подпыленную мукой, в форму для пудинга, не наполняя ее доверху. Поставить форму на водяную баню, накрыть крышкой и варить в слабо нагретом жарочном шкафу примерно полтора часа.

Готовый пудинг не следует вынимать из жарочного шкафа до подачи на стол, так как он может осесть и утратить свою пористость. Непосредственно перед подачей вынуть из формы, опрокинув ее на блюдо, и залить соусом с ванилином. Подать на стол горячим немедленно после окончания варки.

Этот пудинг-суфле служит в качестве основы для ряда других пудингов, которые гарнируют различными фруктами. Гарниры вводят в массу при выкладывании ее в форму. Некоторые пудинги гарнируют различными видами печенья, которое можно вводить в массу или употреблять для облицовки пудинга.

Запеканка с вишней (или черной смородиной)

0,5 стакана муки, 1 стакан молока, 2 яйца, по одной щепотке соли и тертой лимонной цедры, 2 ст. ложки изюма, 1 ст. ложка рома (или коньяка), 4–5 ст. ложек сахарной пудры, 150 г вишен без косточек (или черной смородины), 30 г сливочного масла.

Яичные желтки растереть с молоком, 2 столовыми ложками сахарной пудры, лимонной цедрой и мукой. Добавить выдержанный в роме или коньяке изюм и взбитые с оставшейся сахарной пудрой, щепоткой соли и каплей уксуса белки. Смесь выложить на хорошо смазанный жиром и подпыленный мукой противень и сверху уложить фрукты. Выпекать в сильно нагретом духовом шкафу. Готовую запеканку посыпать сахарной пудрой, смешанной с корицей, и подавать с ванильным соусом.

Запеканка из блинчиков с персиками

300 г муки, 500 г молока, 4 яйца, 300 г сливок, 5 ст. ложек сахара, соль, 3 спелых персика, 5 ст. ложек сливочного масла, жир для формы, 3 яичных желтка, Неполная чайная ложка молотой

корицы.

Из муки, молока, яиц, 3 столовых ложек сахара и соли замесить тесто для блинчиков, размешать его до однородной консистенции и дать постоять 30 минут. Персики обдать крутым кипятком и острым ножом снять кожицу. Затем разрезать пополам, мелко нарезать. Разминая столовой ложкой, протереть персики через сито. Тесто для блинчиков слегка перемешать. На сковороде разогреть 0,5 столовые ложки сливочного масла. Испечь тонкие блинчики, добавляя в сковороду для каждого 1–2 ч. ложки сливочного масла. На каждый блинчик намазать тонким слоем пюре из персиков. Блинчики свернуть трубочкой и разрезать на кусочки длиной около 3 см. Хорошо смазать жаростойкую форму, блинчики поставить в один слой на дно формы.

Желтки хорошо размешать с оставшимся сахаром, корицей, остатком сливок и вылить на блинчики. Запекать в предварительно разогретом до 200 ˚С духовом шкафу 20 минут, пока яично-сливочная масса не загустеет.

Кто любит более интенсивный аромат, может заменить персики конфитюром из смородины или апельсинов.

Запеканка вишневая

500 г вишни, 100–150 г сахара, 0,5 ч. ложки корицы, 50 г сухарной крошки, 0,5 л молока, цедра лимона или ванильный сахар, 30 г картофельной муки, 2 яйца, жир для смазывания формы.

Из вишни удалить косточки, ягоды смешать с частью сахара, корицей и сухарной крошкой. Смазанную жиром форму посыпать сухарями и выложить в нее подготовленную фруктовую массу. К двум стаканам молока добавить оставшийся сахар, специи — цедру или ванильный сахар, довести до кипения и влить картофельную муку, разведенную небольшим количеством молока, размешать и снова довести до кипения. После этого снять с огня, добавить желтки, размешать, в самом конце ввести хорошо взбитые белки и переложить в форму с фруктовой массой. Поставить форму в сильно разогретую духовку и выпекать 50–60 минут.

Запеканка с черникой

250 г черники, 6–8 сухариков, 250 г молока, 75 г сахара, 3 яйца, 0,5 пакетика ванильного сахара, 40 г картофельной муки, 0,5 чашки кефира (простокваши или йогурта), соль.

Сухари размочить в молоке и выложить ими смазанную

жиром и обсыпанную сухарями форму. Поверх сухарей уложить чернику, смешанную с частью сахара. Затем растереть желтки с оставшимся сахаром, добавить ванильный сахар, картофельную муку и кефир, а в конце — слегка подсоленные взбитые белки. Эту массу уложить поверх ягод, поставить форму в горячую духовку на 40–50 минут для запекания.

Запеканка хлебная с грушами

400 г маленьких, но не твердых груш, 500 г черствого черного хлеба, 125 г сахара, 50 г маргарина, 20–30 г сливочного масла, 0,5 л молока, 2 яйца, 0,5 ч. ложки корицы. Черствый черный хлеб натереть на терке, добавить сахар, перемешать и обжарить на маргарине. Затем залить кипящим молоком, хорошенько размешать и снять с огня.

В слегка остывшую массу добавить сначала желток и корицу, а затем — отдельно взбитый белок. Форму для пудинга смазать жиром, выложить в нее половину хлебной массы, затем разложить очищенные и разрезанные пополам груши, а поверх — оставшуюся хлебную массу. На поверхность запеканки положить несколько небольших кусочков сливочного масла и поставить форму в горячую духовку на 40–50 минут для запекания. Хлебную запеканку с грушами подают к столу с фруктовым соком или молоком.

Запеканка рисовая с вишней

250 г риса, 1,25 л молока, 75 г сахара, соль, 0,5 пакета ванильного сахара, 1–2 желтка, 3 ст. ложки сгущенного молока, вишня, зерна миндаля, вишневый кисель.

Молоко довести до кипения, добавить перебранный и промытый рис, разварить его, затем добавить сахар, соль, ванильный сахар, осторожно перемешать. Дать рису немного остыть. Сгущенное молоко хорошо перемешать с желтками. Остывший рис выложить в смазанную растительным маслом печку «чудо», облить подготовленным сгущенным молоком и поставить запекать. Когда запеканка будет готова, осторожно переложить ее на блюдо, посыпать обжаренным и рубленым миндалем, а после того как совсем остынет, украсить ягодами вишни. Запеканку можно полить при подаче густым вишневым киселем.

Запеканка с мандаринами

250 г сливочного масла, 4 яйца, 200 г мандаринов, 120 г изюма, 300 г муки, сахар, ванильный сахар, соль. Сливочное масло взбить, растереть с желтками, добавить ванильный сахар, соль, мелко нарезанные мандарины, изюм и муку. Массу выложить в смазанную жиром и посыпанную молотыми сухарями форму и выпекать в умеренно разогретой духовке в течение 50 минут. Подать с фруктами или шоколадным соусом.

Запеканка из творога и фруктов

120 г творога, 10 г манной крупы, 1 яичный белок, 15 г сахара, 40 г молока, 40 г белого хлеба, 25 г яблок, 15 г изюма, 30 г сметаны, 10 г сливочного масла.

Хлеб разрезать на 2 ломтика и намочить в молоке, добавив в него 5 г сахара. Протереть творог, смешать со взбитым белком, сахаром и манной крупой, добавить изюм и нарезанные кубиками яблоки и хорошо вымешать. В формочку, смазанную маслом, положить ломтик смоченного хлеба, на него — творожную массу, сверху — второй ломтик хлеба, сбрызнуть маслом и запечь. Подать к столу со сметаной.

Запеканка с яблоками

0,5 кг творога, 2 яичных желтка, 0,5 стакана сахара, 4 ст. ложки растопленного сливочного масла, 2 ст. ложки манной крупы, соль и ванилин по вкусу, панировочные сухари.

Для начинки: 0,5 кг нарезанных дольками яблок, 2 яичных белка.

Желтки взбить с сахаром, смешать с творогом, добавить 3 ст. ложки растопленного сливочного масла, манную крупу, соль и ванилин. Все хорошо перемешать. Затем в эту смесь положить яблоки и взбитые в крутую пену белки.

Сковороду смазать маслом, посыпать сухарями и выложить в нее творожную массу. Сверху положить натертое яблоко, смешанное со столовой ложкой сливочного масла и 0,5 столовой ложки сахарного песка. Запеканку поставить в хорошо разогретый духовой шкаф, затем снизить температуру и запекать 20 минут.

В запеканку можно положить изюм, цедру лимона.

Повидлянка

650 г повидла (любого), 200 г манной крупы, 50 г мадеры или рома, 5 яиц, 50 г сахара, 150 г орехов, 20 г сливочного масла.

Сырые желтки растереть с половиной нормы сахара,

перемешать с растертым повидлом, мадерой (или ромом), манной крупой и взбитыми белками. Полученную массу выложить в смазанную маслом форму, посыпать оставшимся сахаром, толчеными орехами и запекать в жарочном шкафу.

Шарлотка по-неаполитански

Для бисквита: 5 яиц, 120 г сахара, 120 г муки, 30 г сливочного масла, рубленый миндаль.

Для крема: 0,5 кг каштанов, 1 стакан молока, 1 ч. ложка ванилина, 0,5 стакана сахарной пудры, 4 ст. ложки воды, 0,25 ч. ложки лимонного сока, 1,5 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан сливок.

Для поливки: 150 г сиропа, 150 г сахара, 50 г коньяка. Приготовить бисквитное тесто с рубленым миндалем, поместить в форму «шарлот», смазанную маслом и подпыленную мукой, и выпекать. Выпеченный бисквит вынуть из формы, охладить, затем разрезать на пласты толщиной 1 см и полить сиропом и коньяком.

Отдельно приготовить масляный крем из каштанов. Каштаны нарезать крест-накрест, залить водой, варить 5 минут и очистить от кожуры и кожицы. Вареные каштаны положить в молоко, добавить 0,5 ч. ложки ванилина и варить 20 минут (до мягкости). Молоко слить, каштаны протереть через сито, смешать снова с молоком, добавив сливочное масло и сливки. В воду всыпать сахарную пудру, ванилин, влить лимонный сок и сварить сироп. Влить его тонкой струйкой в пюре из каштанов.

Форму смазать сливочным маслом и обсыпать сахарной пудрой. Осторожно выложить в нее охлажденный крем, разровнять и быстро опрокинуть форму на блюдо.

Этим кремом смазать бисквитные пласты и наложить один на другой, чтобы снова получилась форма «шарлот». Шарлотку со всех сторон загарнировать тем же кремом. Подать холодной.

Шарлотка с бананами

6 бананов, 200 г белого хлеба, 1 стакан молока, 6 яиц, 1 стакан белого вина, 2 ст. ложки сахара, соус ванильный или шоколадный.

Спелые бананы очистить, размять, добавить замоченный в молоке белый хлеб, размешать, ввести (по одному) яйца. Смесь взбить и влить белое вино.

В форме для шарлотки приготовить карамель из сахара и нескольких капель воды.

Смесь выложить на карамель и выпекать в умеренно нагретой духовке 35 минут.

Готовую шарлотку охладить, выложить на блюдо и залить ванильным или шоколадным соусом.

Шарлотка с грушами

300 г груш, 400 г молока, 250 г сухарей, 2 яйца, 70 г сахара, 30 г сливочного масла, корица.

Сухари замочить в молоке. Половину их положить в смазанную маслом форму или электрическую кастрюлю. На сухари выложить нарезанные дольками или кубиками и посыпанные корицей груши. Покрыть остальной частью замоченных в молоке сухарей. Все это залить смесью из взбитых яиц, молока и сахара. Выпекать в умеренно сильной духовке.

Шарлотку можно приготовить и из нарезанного тонкими ломтиками и поджаренного в тостере или черствого белого хлеба.

Шарлотка с персиками

400 г персиков, 250 г молока, 250 г бишкотов, 2 яйца, 70 г сахара, ванилин, 20 г сливочного масла для смазывания. Персики очистить от косточек и нарезать мелкими ломтиками. В смазанную маслом форму разложить рад бишкотов, рад персиков и так несколько раз, но чтобы сверху получился рад персиков. Полить все молоком, взбитыми яйцами с сахаром и ванилином. Запекать на пару. Сервировать, полив плодово-ягодным сиропом.

Шарлотка со смородиной

400–500 г белого хлеба или булочек, 750 г смородины, 250 г вишни, 150–200 г сахара, 0,5 ч. ложки корицы, 25 г сливочного масла или маргарина.

У хлеба удалить корку и нарезать тонкими ломтиками. Ягоды растереть с небольшим количеством сахара или размельчить на электоровзбивалке. Из вишен предварительно удалить косточки, смешать сахар и корицу с измельченной коркой хлеба. На дно смазанной жиром формы выложить слой ягод, затем ломтики хлеба, посыпать их смесью сахара, корицы и хлебных корок. Сверху — опять слой ягод. Форму прикрыть крышкой и поставить в горячую духовку на 15–20 минут. После этого смазать поверхность шарлотки маслом или маргарином и запекать еще 15 минут.

Шарлотка с клубникой

Для крема: 500 г клубники, 24 г желатина, сок и тертая цедра 1 лимона, 125 г вишневого ликера, 150 г сахарной пудры, 2 пакетика ванильного сахара, 375 г сливок. Кроме того: 375 г нарезанных четвертинками ягод клубники, 25 сбрызнутых вишневым ликером бисквитных печений, листики мяты.

Приготовить крем. Клубнику помыть, удалить плодоножки, ягоды протереть через сито и слегка подогреть. Желатин замочить в холодной воде и дать ему набухнуть, потом слегка отжать и растворить в клубничном пюре. Ввести лимонный сок, цедру, ликер и сахар. Остывшую массу соединить со взбитыми сливками.

Края разъемной формы диаметром 16 см выстлать пергаментной бумагой. Половину клубничного крема выложить в форму, сверху разложить свежую нарезанную клубнику (250 г) и залить оставшимся кремом. Поставить форму на ночь в холодное место и дать шарлотке затвердеть. Снять с формы бортик, удалить бумагу, обложить шарлотку вокруг бисквитами и обвязать ленточкой. Украсить оставшейся клубникой и листиками мяты.

Шарлотка из пломбира с бисквитами и клубничным соком

4 яйца, 1,75 стакана сахара, 0,75 стакана муки, 3 брикета сливочного пломбира, 1 кг клубники.

Желтки отделить от белков, растереть с сахаром добела. Белки взбить в крутую пену. Муку насыпать на растертые желтки, сверху положить взбитые белки и аккуратно, чтобы не помять белки, перемешать всю массу ложкой сверху вниз.

Вымешанный бисквит разложить ровным слоем толщиной в палец на противень, смазанный маслом и обильно посыпанный мукой. Поставить печься в нежаркую духовку (печь на небольшом огне).

Испеченный бисквит остудить и горячим ножом разрезать на тонкие полоски шириной 1 см, а затем все полоски разрезать на кусочки длиной 7–8 см, уложить на противень и подсушить в негорячей духовке, не румяня.

Остывшие бисквитные сухарики разложить на блюде и обильно полить соком из растертой клубники. Для этого 0,5 кг клубники растереть с 1 стаканом сахара, добавить 0,5 стакана воды и поливать сухарики соком вместе с размятой клубникой.

Пломбир размять ложкой и покрыть им дно и бока

остуженной в холодильнике формы слоем в палец толщиной, поставить форму на 1 час в морозильник, чтобы пломбир хорошо окреп. Затем рядами уложить бисквиты, оставшиеся клубнику и пломбир (сверху пломбир). Поставить в морозильник на сутки.

Перед подачей обернуть форму горячим полотенцем, выложить содержимое на тарелку, обложить бисквитами, облить клубничным соком.

Шарлотка со взбитыми сливками

0,5 стакана сливок, 2 яйца (желтки), 2 ст. ложки сахарной пудры, 1 ст. ложка сахара, 0,5 ст. ложки желатина, 100 г клубники, 100 г абрикосов.

Для оформления: 0,5 стакана сливок, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка десертного вина.

Сливки взбить с сахарной пудрой, добавить желтки, растертые с сахаром, и желатин, распущенный в сиропе. Формы обложить готовым бисквитом, наполнить слоями из взбитых сливок, фруктов, бисквита и т. д., поставить в холодильник на 7–8 часов, а затем вынуть.

Шарлотку оформить взбитыми сливками и полить сладким десертным вином.

Шарлотка (паста) творожно-сливочная

Для теста: 4 яичных белка, 4 яичных желтка, 125 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 75 г муки, 50 г пищевого крахмала, 1 ч. ложка пекарского порошка.

Для начинки: 4 ст. ложки красного джема или повидла (например, земляничного), 6 пластинок белого желатина, 500 г творога (20 %-ной жирности), 125 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 1 ч. ложка натертой цедры лимона, 6 ст. ложек лимонного сока, 250 г взбитых сливок.

Взбить в густую пену желтки с водой (3 столовые ложки), сахарным песком и ванильным сахаром. Прибавить белки, взбитые в крепкую пену, всыпать муку с пекарским порошком и крахмалом и все аккуратно размешать резиновой лопаткой.

Бисквитную массу выложить на лист, покрытый бумагой, разровнять, затем выпекать в нагретом духовом шкафу при температуре 200 °С в течение 10–12 минут. Выпеченный пласт бисквита опрокинуть на салфетку, обсыпанную сахарным песком, отделить бумагу, смазать пласт повидлом и плотно скатать в рулет.

Замочить желатин. Размешать творог с сахарным песком,

ванильным сахаром, цедрой и соком лимона. Растворить на слабом огне желатин и подмешать его к творогу. Когда творожная масса начнет загустевать, соединить ее со сливками, взбитыми в крепкую пену.

Разрезать бисквитный рулет на 24 кружка. Покрыть кружками дно и стенки формы, наполнить форму творожной массой и поставить шарлотку на 2 часа в холодное место. После этого пирог опрокинуть на блюдо и подать к столу.

Омлет с вишней

1 стакан молока, 250–300 г муки, 2 яйца, щепотка соли, 0,75–1 кг вишни, сахар, жир.

Муку размешать с молоком, вбить туда же яйца, добавить соль и замешать тесто (негустое, как сметана). Половину полученного теста влить в разогретую сковороду. На тесто положить слой вишен (без косточек), посыпанных сахаром, и залить их тестом. Запекать в духовке 40 минут при умеренной температуре. Снять с огня, разрезать на части и посыпать сахаром.

Омлет по-кабильски с медом

8 яиц, 2 ст. ложки крахмала, щепотка соли, 0,5 пакета пищевого разрыхлителя, мед, растительное масло (оливковое) для фритюра.

Взбитые яйца подсолить, смешать с крахмалом, разрыхлителем и энергично взбить в однородную массу. Растительное масло хорошо разогреть в сковороде, влить полученную массу и жарить на слабом огне, подрумянив с обеих сторон. Вынуть и обсушить на бумажной салфетке, затем уложить на блюдо. Обильно полить медом, разрезать на куски, снова полить медом.

Подать горячим.

Яичный десерт быстрого приготовления

4 яйца, 2 ст. ложки сахарной пудры, 4 ст. ложки муки, 1 порошок ванилина, 1 ст. ложка толченого ядра грецкого ореха, 0,5 ч. ложки молока, 1 щепотка тертой лимонной цедры.

Яичные желтки отделить от белков, взбить с 1 столовой ложкой сахарной пудры и лимонной цедрой. Отдельно с оставшейся сахарной пудрой и каплей уксуса (или лимонного сока) взбить в пену белки. В растертые желтки постепенно,

осторожно помешивая, ввести муку, смешанную с ванилином, толчеными орехами и взбитыми белками.

Полученную смесь выложить на смазанный жиром и подпыленный мукой противень и выпекать в сильно нагретом духовом шкафу 20 минут. После охлаждения готовый десерт разрезать на куски, посыпать сахарной пудрой, ароматизированной ванилином, и гарнировать фруктами из варенья, предварительно выдержанными в роме (или коньяке).

Фруктово-ягодный десерт к обеду

Яблоки, фаршированные творогом и изюмом

200 г яблок, 30 г изюма, 60 г творога, 10 г сливочного масла, 1 яичный желток, 5 г крупы манной, 30 г сметаны, 15 г сахара.

Творог протереть, смешать с манной крупой, изюмом, 10 г сахара, желтком и растопленным маслом.

С яблок срезать верхушку, извлечь сердцевину, не прорезая краев, заполнить яблоки творогом и запечь. Подать к столу со сметаной и сахарной пудрой (из 5 г сахара).

Яблоки, фаршированные творогом с лимонной цедрой

10 яблок (спелых, кислых, одной величины), 150 г творога, 0,5 яйца, 0,5 ст. ложки лимонной цедры, 1 ст. ложка сахара. Из яблок удалить сердцевину с семенами. Творог хорошо перемешать с яйцом, сахаром и лимонной цедрой. Этой смесью начинить подготовленные яблоки, положить их на лист и запечь в духовке (следить, чтобы яблоки не развалились). Подать холодными к чаю или молоку.

Яблоки с творогом

500 г творога, 500 г яблок, 100 г сахарной пудры, 50 г молока, пол-лимона.

Смешать творог, молоко и сахарную пудру и взбить до получения рыхлой смеси. Ввести в нее очищенные от кожуры и мелко натертые яблоки, лимон (сок и натертую цедру). Хорошо размешать, разложить в тарелочки, загладить и украсить дольками свежих фруктов, апельсинов, конфитюром или вареньем.

Сервировать на завтрак или на полдник.

Яблоки с овсяными хлопьями

400 г яблок, 80 г овсяных хлопьев, сок одного лимона, 100 г молока, 100 г воды, 100 г сахара или меда, 50 г ядер грецких орехов очищенных, 4–5 шт. инжира, 15 г изюма, апельсин или фрукты из какого-нибудь компота.

Хлопья залить на 2–3 часа водой. Затем ввести в них сахар (мед), лимонный сок, молоко и размешать. К полученной смеси

добавить натертые с кожурой и мелко нарезанные яблоки, изюм, инжир. Смесь выложить в тарелки, посыпать толчеными орехами и украсить дольками апельсина или отцеженными от жидкости плодами из компота.

Это блюдо очень полезно как детям, так и взрослым. Часть яблок можно заменить морковью.

Творог с яблоками

250 г творога, 200 г яблок, сахар или мед (по вкусу), 40 г орехов (миндаль, фундук или арахис).

Для украшения: фрукты или ягоды из варенья, апельсин, мандарин или банан.

Творог смешать с сахаром или медом (по вкусу) до равномерной массы. Добавить к смеси нарезанные мелкими кубиками или полосками яблоки и размешать. Выложить смесь в десертные тарелки, посыпав ее крупно истолченными орехами. Сверху украсить отцеженными плодами из вишневого варенья.

Яблоки, запеченные с рисом

8 яблок средних размеров, 140 г толченых грецких орехов, 50 г сахара для орехов, 1,5 г корицы, 100 г риса, 600 г молока, 80 г сахара для риса, 2 сырых яйца, 3 г ванилина или немного натертой лимонной цедры.

Яблоки вымыть, вырезать сердцевину и немного мякоти и наполнить смесью из толченых орехов, сахара и корицы. Поместить в смазанный маслом плоский сосуд.

Рис залить молоком, положить сахар и сварить. После остывания заправить ванилином или лимонной цедрой, ввести, непрерывно мешая, друг за другом желтки, а затем белки, взбитые в густую пену. Слегка размешать, чтобы смесь сохранилась рыхлой. Выложить все на помещенные в сосуд яблоки и запекать в духовке на среднем огне.

Быстро запеченное яблоко

Очистить от кожуры верхнюю треть яблока, удалить сердцевину, завернуть его в пластиковый мешочек и на две с половиной минуты положить в микроволновую печь. Остудить, полить охлажденным ванильным йогуртом, посыпать корицей и изюмом.

Яблоки в ванильном соусе

8 яблок, 0,5 стакана сахара.

Для соуса: 3 яйца, 1 ст. ложка картофельной муки, 1 ст. ложка пшеничной муки, 0,5 л молока, цедра 1 лимона, ванилин по вкусу, 1 стакан сахара.

Яблоки разрезать пополам, очистить от сердцевины, отварить в сиропе из 0,5 стакана сахара и 1,5 стакана воды. Варить яблоки надо в небольшой кастрюльке и не все сразу, а постепенно закладывая их в сироп, не добавляя воды. Когда все яблоки сварятся, положить их в салатник разрезом вниз, залить оставшимся яблочным сиропом, а сверху залить молочным соусом.

Это сладкое блюдо можно приготовить одновременно из груш, яблок и айвы, отваривая все фрукты в одном сиропе.

Яблоки с орехами и ванильным кремом

8 яблок средней величины, 160 г ядер грецких орехов, 20 г изюма, 80 г сахара, 160 г воды, лимон.

Для крема: 0,5 л молока, 100 г сахара, 15 г крахмала, 2 желтка, 1 г ванильного порошка.

Яблоки очистить от сердцевины и части мякоти осторожно, не ломая, и снять кожицу. Слегка потушить в сиропе, приготовленном из сахара, воды и лимонного сока. Отцедить и поместить в мелкую тарелку. Наполнить смесью из толченых орехов и изюма, полив сверху ванильным кремом, приготовленным из молока, крахмала, сахара, желтков и ванилина.

Яблочный десерт с простоквашей

500 г яблок, 125 г сахара, 100 г муки, 100 г манной крупы, 3 яйца, 250 г простокваши, 60 г сливочного масла, 3 г питьевой соды, 1 г ванилина, 1,5 г молотой корицы.

Масло взбить с сахаром, чтобы стало рыхлым. Непрерывно помешивая, одно за другим ввести яйца и простоквашу, в которой растворена сода. Постепенно ввести (по ложке) муку и манку, предварительно смешанные. Половину этой смеси положить в форму или небольшую сковороду, смазанную маслом и посыпанную мукой. На нее выложить натертые, подслащенные и ароматизированные корицей яблоки. Покрыть остальным тестом.

Запекать десерт в духовке на умеренно сильном жару до образования румяной корочки. Сервировать, посыпав сахарной пудрой и ванильным порошком.

Яблочный десерт с булочками

600 г яблок, 3 сдобных булочки, 200 г сахара, 60 г сливочного масла, 3 яйца, 0,5 л молока, 1 г ванильного порошка, 1,5 г корицы молотой.

Булочки нарезать небольшими кружками толщиной около 0,5 см, плотно уложить в смазанный маслом плоский сосуд и побрызгать растопленным маслом. Сверху положить нарезанные тонкими ломтиками и посыпанные сахаром и корицей яблоки. Поставить все это печься в духовку. Через некоторое время залить сверху смесью из яиц, взбитых с молоком, и ванилином. Снова запечь до румяности.

Подавать десерт на стол холодным. Вместо булочек можно использовать черствый батон.

Яблоки в платочках

Для теста: 250 г муки, 1 яйцо, 125 г маргарина, 65 г сахара, 1 щепотка соли, цедра 1 лимона.

Для начинки: 10 яблок, повидло, изюм или толченые ядра грецких орехов.

Замесить тесто и скатать его в шар. Через полчаса тесто раскатать в пласт толщиной 3 мм и разрезать на квадраты размером 15х15 см. На каждый квадрат положить очищенное от кожицы и семян яблоко (образовавшееся отверстие заполнить повидлом, изюмом или толчеными грецкими орехами). Затем приподнять углы квадрата, соединить их над яблоками и крепко защипнуть. Воткнуть в место соединения по миндалине, смазать булочки яичным желтком и выпекать в умеренно горячей духовке в течение 25 минут.

Кармашки с яблочным фаршем

Для теста: см. предыдущий рецепт.

Для начинки: 0,5 кг яблок, 50 г сахара, 50 г изюма, 30 г нарезанного миндаля, 2 ст. ложки коньяка или рома.

Тесто замесить, как в предыдущем рецепте.

Приготовить фарш. Для этого очистить от кожицы и натереть на терке яблоки, перемешать их с сахаром, изюмом, нарезанным миндалем и коньяком или ромом. Раскатать тесто в пласт толщиной 3–5 мм и разрезать на квадраты. Положить на каждый из них по ложке приготовленного фарша, перегнуть в виде треугольника и хорошенько защипнуть края. Смазать кармашки яичным желтком и выпекать в умеренно горячей духовке в

течение 20 минут.

Яблоки с кремом

Для крема: 3 ст. ложки муки, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 стакан молока, 3 яйца, 150 г сахара, ванилин.

Для начинки: 1 кг яблок.

Муку поджарить на сливочном масле до светло-желтого цвета, развести холодным молоком, хорошо растереть, чтобы не было комочков, вымешать с желтками, взбитыми с сахаром и ванилином. В самом конце ввести круто взбитые белки и все хорошо перемешать.

Яблоки (нашинкованные) положить в смазанное жиром и посыпанное мукой огнеупорное блюдо, на них вылить приготовленный крем. Печь в не очень горячей духовке (150–200 ˚С) в течение 35 минут.

Груши с кремом

500 г груш, 50 г сахара, 250 г вишневого варенья.

Для крема: 1 стакан молока, 50 г муки, 4 яйца, 100 г сахара, 50 г сливочного масла.

Груши почистить, каждую разрезать на половинки и выбрать сердцевину, осторожно сварить в слегка подслащенной воде так, чтобы половинки остались целыми. Груши вынуть из отвара на тарелку, охладить и залить кремом, украсив вареньем.

Приготовить крем. Желтки растереть с сахаром, мукой, сливочным маслом, заварить кипящим молоком и мешать, пока масса загустеет. Белки взбить в крутую пену и постепенно, по ложке, добавлять в крем, не прекращая помешивать, пока масса не увеличится в объеме.

Яблоки в тесте жареные

500 г сладких яблок, 50 г муки, 2 яйца, 50 г сахара, 2 ст. ложки сметаны.

Очищенные яблоки нарезать кружочками толщиной в палец и вырезать сердцевину. Желтки растереть с сахаром, добавить сметану (или вино), влить круто взбитые белки, всыпать муку и вымешать. В это тесто обмакивать яблочные кружочки и класть в горячий жир на сковороде. Жарить с обеих сторон. Охлажденные яблоки посыпать сахаром.

Яблоки в бисквитном тесте

6 яблок, 6 ст. ложек молотых сухарей или 150 г муки, 6 яиц, 150 г сахара, 1 ст. ложка варенья без сиропа, ванилин.

Целые яблоки почистить, осторожно вырезать сердцевину, чтобы они не раскололись, положить в подслащенную горячую воду, закипятить и сразу вынуть на дуршлаг, остудить.

Тортовницу смазать жиром, посыпать сухарями и уложить в нее яблоки так, чтобы они не касались друг друга. Каждое яблоко начинить вареньем без сиропа, затем яблоки залить бисквитным тестом и печь в течение 45 минут в горячей (200 °С) духовке. Испеченные яблоки посыпать сахарной пудрой и ванилином.

Приготовить бисквитное тесто. Белки и сахар взбить в крепкую пену, добавить желтки, ванилин, смешать с просеянной мукой или сухарями.

Яблоки в песочном тесте

1 кг яблок, 250 г муки, 150 г сливочного масла, 3 ст. ложки сметаны, 50 г сахара, 1 ст. ложка малинового варенья, 1 яйцо.

В муку положить масло и порубить. Добавить сметану, сахар и замесить тесто. Поставить его на 1 час в холодное место, затем раскатать, как на вареники, и нарезать квадратиками.

Яблоки очистить, разрезать на половинки, вырезать сердцевину и положить плоской стороной на квадрат теста, завернуть им яблоко и слепить концы. Сверху можно положить небольшой коржичек из песочного теста, смазать яйцом и печь в горячей духовке (200 °С) в течение 30 минут. Испеченные горячие яблоки посыпать сахаром и ванилином.

Яблоки по-французски

4 яблока, 2 яйца, 2 ст. ложки молотых сухарей, 100 г сливочного масла (или растительного) для обжаривания, сахарная пудра, ванилин.

Яблоки очистить, осторожно вырезать сердцевину, нарезать их кружочками толщиной 0,5 см. Каждый кружочек макать в яйцо, затем в молотые сухари и жарить на сковороде. Поджаренные яблоки посыпать сахарной пудрой с ванилином.

Клубника с молоком

750 г клубники, сахар, молоко.

Подготовленные целые ягоды (или разрезанные пополам, либо размятые вилкой) засыпать сахаром. Прикрыть крышкой и оставить на некоторое время. При подаче на стол залить

холодным молоком.

Это блюдо хорошо посыпать крошками белых, а еще лучше — ржаных сухарей.

Ягодный десерт с манкой

500 г клубники, 1 л молока, 200 г сахара, 80 г манной крупы. Для украшения: 300 г ягод, 50 г сахарной пудры.

Молоко вскипятить с сахаром и щепоткой соли. В кипящее молоко постепенно струйкой всыпать манку, непрерывно мешая, чтобы не образовалось комочков. Когда смесь загустеет, положить в нее протертые ягоды. Снова довести до кипения, снять с огня. Выложить в смоченную холодной водой форму или маленькие вазочки (формочки) и поставить на холод, чтобы смесь затвердела. Перевернуть на десертные тарелки и украсить сверху клубникой, посыпав пудрой.

Десерт можно приготовить и с рисом.

Рис с крыжовником

2 чашки риса, 4,5 чашки молока, соль, 0,5 кг крыжовника, лимонная цедра, 1 пакетик ванильного сахара, сахар по вкусу, 40 г сливочного масла.

Промытый рис всыпать в горячее молоко, слегка подсолить и варить до готовности.

Ягоды крыжовника припустить с небольшим количеством кипящей воды, добавить сахар, цедру, ванильный сахар. Рис и ягоды смешать и заправить блюдо растопленным сливочным маслом.

Крыжовник с кефиром

500 г спелых ягод крыжовника, 2 стакана кефира, 4 ст. ложки фруктового мармелада, яйцо, сахар но вкусу, 50 г рубленого миндаля или орехов.

С помощью электрического миксера взбить кефир или йогурт, мармелад, яйцо, сахар, измельченный миндаль и крыжовник. При отсутствии миксера все компоненты, кроме крыжовника, взбить вручную. Крыжовник мелко нарезать и залить взбитой смесью.

Крыжовник с охлажденным молоком

400 г спелого крыжовника, сахар по вкусу, 2 ст. ложки меда, I яйцо, О, 5 пакетика ванильного сахара, немного сгущенного молока

или сметаны, 1 л свежего молока. Подготовленные спелые ягоды крыжовника слоями пересыпать сахаром и оставить на некоторое время. Яйцо, мед, ванильный сахар, сгущенное молоко или сметану хорошенько взбить (лучше всего используя электросмеситель), соединить с вскипяченным охлажденным молоком и полученной смесью залить подготовленные ягода крыжовника.

Крыжовник с яблочным соком или вином

400 г спелого крыжовника, сахар по вкусу, 0,75 г яблочного вина или сока, 0,5 л минеральной воды, сухарная крошка.

Подготовленные ягоды крыжовника крупно порезать и посыпать сахаром, прикрыть крышкой и оставить на некоторое время. Охлажденный яблочный сок или вино (яблочное) смешать с минеральной водой и залить этой жидкостью крыжовник. Все перемешать, выложить на тарелки и посыпать сухарной крошкой. В это блюдо хорошо добавить рубленый миндаль или измельченный изюм.

Десерт из крыжовника

400 г крыжовника, 100 г сахара, 50 г манной крупы, щепотка соли, одно яблоко, ванилин.

Крыжовник очистить, помять и потушить с 500 мл воды, в которую положить немного лимонных или апельсиновых корочек. Полученное пюре довести до кипения, положить соль и, постепенно помешивая, всыпать манку. Дать ей разбухнуть. Заправить очищенным и крупно натертым яблоком и разложить в порционные вазочки (креманки).

Подается к столу с ванильным кремом.

Крыжовник, запеченный с рисом

500 г крыжовника, 150 г риса, 0,5 л молока, 40 г сливочного маргарина, 50–100 г сахара, 2 яйца, щепотка соли,

2 ст. ложки фруктового мармелада, 3 ст. ложки рубленых орехов или миндаля, 0,75 стакана кислого молока. Вскипятить молоко, добавить в него промытый рис, соль и варить до полуготовности. Затем прибавить маргарин, сахар, желтки, а под конец — взбитые, слегка подсоленные белки. Крыжовник отварить с небольшим количеством воды и сахаром.

В смазанную жиром форму, чередуя слоями, выложить крыжовник и рис, смешанный с остальными продуктами.

Посыпать рублеными орехами и залить соусом, приготовленным из мармелада и кислого молока. Поставить на 20 минут в горячую духовку для запекания.

Крыжовник со сметаной

500 г крыжовника, 500 г сметаны (простокваши), 100 г фруктового мармелада, яйцо, 50 г очищенных грецких орехов или миндаля, сахар (по вкусу).

В глубокий сосуд положить очищенный крыжовник, сметану (или простоквашу), мармелад, яйцо, толченые орехи, сахар — миксером размешать все до получения однородной массы. Если нет миксера, все указанные продукты, кроме крыжовника, взбить вручную, а ягоды крыжовника разрезать ножом и залить взбитой смесью.

Малина (или ежевика) с молоком

На одну порцию: 200 г малины или ежевики, 50 г белого хлеба, сахар по вкусу, 2 стакана молока.

Белый хлеб нарезать кубиками или разломить некрупными кусками, уложить в глубокие тарелки, на хлеб — ягоды, сахар и все это залить хорошо охлажденным молоком.

Вместо белого хлеба можно использовать черный, а малину или ежевику можно заменить клубникой или земляникой.

Миньон с малиновым сиропом

1 кг муки, 350 г молока, 6 яиц, 250 г сливочного масла, 50 г сахара, 30 г дрожжей, 50 г сахарной пудры для посыпки, 250 г малинового сиропа для заливки, лимонная цедра. Дрожжи развести в 50 г топленого молока с щепоткой соли, щепоткой сахара и 45 г муки (получится жидкая кашица). Сверху посыпать мукой и дать подняться опаре в теплом месте (20 минут).

Просеять слегка подогретую муку и насыпать горкой на лист, в середине сделать углубление, в которое влить молоко, поднявшуюся на дрожжах опару, яйца, растопленное масло, сахар и лимонную цедру — замесить негустое (мягкое) тесто. Переложить в большую кастрюлю, обернуть полотенцем, дать ему подойти в теплом месте. Когда тесто хорошо поднимется, брать ложкой небольшие шарики величиной с грецкий орех, опускать их в горячее масло и жарить до образования золотистой корочки. Доставать из фритюра шумовкой и посыпать сахарной пудрой.

Подавать на стол горячими с сиропом из малины.

Малина с творожным кремом

600 г малины, 300 г творога, 120–130 г молока, 150 г сахара, ванилин.

Малину посыпать частью сахара и поставить на холод. Охлажденный творог размешать с молоком и ванилином до получения рыхлой смеси. Приготовленный крем выложить в большую тарелку, пригладить и посыпать охлажденными и посыпанными сахаром ягодами.

Сахар в креме можно заменить медом.

Малина в молочном креме

400 г малины, 600 г молока, 60 г крахмала, 100 г сахара, 30 г сливочного масла, ванилин.

В подслащенное кипящее молоко тонкой струйкой, непрерывно мешая, влить разведенный с небольшим количеством холодной воды крахмал. Дать ему покипеть 1–2 минуты и снять с огня. Немного охладив, положить масло и ванилин, размешать. После остывания поставить ненадолго в холодильник.

Очищенные и охлажденные ягоды положить в большое блюдо или распределить в десертные тарелки и залить слегка охлажденным молочным кремом.

Малина со сметаной

800 г малины, 40–80 г сахарной пудры, 200 г сметаны.

Очищенные ягоды вымыть, хорошо отцедить от воды и поставить в холодное место, чтобы охладились.

Хорошо остуженную сметану положить в сухой сосуд, взбить веничком, соединить с сахарной пудрой и слегка размешать. Выложить на остуженную малину.

Сервировать сразу же после приготовления.

Смородина с молоком

400 г смородины, сахар, 2 стакана молока, яйцо, кукурузные хлопья.

Ягоды смородины помять, а еще лучше раздробить в электромиксере, засыпать сахаром, прикрыть крышкой и оставить. В молоко добавить желток и хорошо взбить (если имеется электровзбивалка, то можно употребить яйцо целиком). Подготовленные ягоды залить этим молоком и непосредственно перед подачей на стол посыпать кукурузными хлопьями.

Смородина с медом и миндалем

По 256 г черной и красной смородины, по 4 ст. ложки пчелиного меда и сахара, по 0,5 чашки рубленого миндаля или других орехов, 4 зернышка горького миндаля, 20 г маргарина.

Ягоды подготовить (каждый вид в отдельности). Мед немного разогреть, сейчас же вылить на ягоды и слегка перемешать. Затем красную и черную смородину поместить на одно блюдо, но раздельно. Рубленый миндаль смешать с сахаром и маргарином и при постоянном помешивании слегка подрумянить на небольшом огне. Полученную массу осторожно выложить на блюдо поверх ягод.

Черная смородина с овсяными хлопьями

400 г смородины, 200 г овсяных хлопьев, 0,5 л молока, 60 г жареных грецких орехов или миндаля, сахар или мед (по вкусу).

Овсяные хлопья залить кипящим молоком и накрыть крышкой, чтобы хорошо распарились. К остывшим, хорошо размякшим хлопьям добавить толченые жареные орехи, сахар или мед и размешать. Выложить в середину большой тарелки и загладить в форме полушария. Вокруг разложить очищенную и вымытую смородину, часть которой можно заменить клубникой и малиной. В этом случае ягоды нужно разложить группками или в форме кругов вокруг смеси из овсяных хлопьев.

Смородина с творогом

500 г смородины, 200 г сахара, 1 пачка печенья, 400 г творога, молоко, 1 яйцо, соль.

В подготовленную смородину влить немного воды, добавить 100 г сахара и слегка проварить. Печенье разломать на мелкие кусочки, творог развести молоком до однородной массы и взбить его с оставшимся сахаром и желтком. Белок слегка подсолить, сильно взбить до крутой пены и соединить с творогом.

Печенье, ягоды и творог уложить слоями в салатницу, выставить на холод и перед подачей украсить тертым печеньем и свежими ягодами.

Смородина с орехами и медом

600 г ягод смородины, 70 г очищенных грецких орехов, 120 г меда, натертая лимонная цедра.

Смородину вымыть, хорошо отцедить воду и слегка помять.

Полить медом, посыпать лимонной цедрой и подержать некоторое время на холоде.

Подавать на стол, посыпав толчеными орехами.

Ревень с яичной подливкой

500 г ревеня, 75 г изюма, 250 г воды, 100 г сахара, 2–3 яйца, 250 г молока, 50 г сахарной пудры, 2 зерна горького миндаля, немного коньяка или рома.

Подготовленный ревень нарезать кусочками, добавить

изюм, залить кипящей водой и слегка поварить, затем снять с огня и засыпать сахаром. Желтки, сахарную пудру и дробленый миндаль хорошенько растереть и постепенно смешать с молоком, а затем с подготовленным ревенем. После этого добавить коньяк или ром, ввести взбитые белки и охладить.

Ревень со взбитыми белками

500 г ревеня, 100 г сахара, 2 белка, 2 ст. ложки сахарной пудры, 2 зерна горького миндаля.

Приготовить компот из ревеня и охладить его. Затем сильно взбить белки с сахарной пудрой, добавить тертый миндаль и осторожно ввести в компот. Приготовленным блюдом следует наполнить высокие бокалы и сейчас же подать на стол.

Айва печеная

4 плода айвы средней величины, 50 г сахара, 2 шт. гвоздики пряной.

Выбрать сочные, хорошо поспевшие плоды. Выскрести семенники и посыпать сахаром. Поместить в противень с небольшим количеством воды, положить растертую гвоздику. Тушить в печке до мягкости, периодически поливая выделяющимся соком.

Сервировать, полив соком, в котором пеклась айва. Можно украсить сметаной, взбитой с небольшим количеством сахара, и какими-нибудь фруктами или ягодами из варенья.

Айва тушеная

500 г айвы, 80 г сливочного масло, 200 г сахарной пудры, 40 г рома или немного корицы.

Айву очистить от семенной части и нарезать тонкими ломтиками. Потушить в масле до мягкости, побрызгать ромом

или посыпать корицей и измять. Можно подавать как самостоятельный десерт, разложив в тарелки и посыпав толчеными орехами, сахарной пудрой, полив плод о-во-ягодным сиропом и украсив взбитой сметаной, сырыми фруктами или плодами из варенья или компота.

Приготовленную таким образом айву можно использовать и для начинки омлета, пончиков, булочек, пандишпанового рулета, тортов и кексов.

Айва с жженым сахаром

1 кг айвы, 200 г сахара, ванилин.

Айву вымыть, вынуть сердцевину, нарезать ломтиками толщиной около 2 см. Сварить в небольшом количестве воды, которая должна едва их покрывать, со 170 г сахара. Другую часть сахара поджарить на сковороде и залить отваром айвы, положить ванилин и полить этим раствором почти готовую айву. Поварить еще 5–10 минут.

Подавать к столу горячей или холодной.

Айва панированная

2–3 айвы средней величины, 2 яйца, 200 г молока, 50 г сахара, мука и жир для жаренья, сахарная пудра, молотая корица.

Айву обтереть тряпочкой, вымыть, удалить сердцевину и нарезать кружками толщиной 0,5 см. Яйца соединить с молоком, сахаром и мукой, чтобы получилась смесь чуть погуще блинного теста. Ломтики айвы обмакивать в эту смесь и жарить на сильно разогретом жире с обеих сторон до получения золотистого цвета. Посыпать сахарной пудрой, ароматизировать корицей. Если айва не очень сладкая, ломтики обвалять в сахаре.

Айва, фаршированная орехами

Отобрать плоды айвы средних размеров. Обмыть и разрезать продольно на две половины. Удалить сердцевину и семена и начинить рублеными орехами, смешанными с корицей и сахаром, на вкус. Поверх начинки положить по кусочку сливочного масла величиной с лесной орех. Уложить айву в кастрюлю «чудо» или подходящий противень и запекать до мягкости.

Подавать в холодном виде. По желанию можно полить айву ванильным соусом или сметаной.

Айва, запеченная в духовом шкафу

Отобрать спелые плоды айвы, по возможности одинаковых размеров; отрезать верхушку со стороны стебля и удалить сердцевину. Наполнить полость сахарной пудрой, ароматизированной корицей. Накрыть отрезанными крышечками, уложить на противень и запечь в сильно нагретом духовом шкафу. Охладить, переложить в стеклянное блюдо и залить вишневым вареньем или сиропом.

Бананы панированные

Очистить от кожицы крепкие бананы. Обмакнуть во взбитое яйцо, обвалять в панировочных сухарях, затем снова обмакнуть в яйцо и обжарить. Осторожно вынуть бананы 2 вилками, чтобы не нарушить их целости, и уложить на блюдо. Посыпать сахарной пудрой, а при подаче полить каким-нибудь сиропом.

Чернослив, фаршированный творогом и орехами

60 г чернослива, 60 г творога, 1 яичный желток, 5 г манной крупы, 10 г сахара, 25 г очищенных грецких орехов, 50 г сметаны, 3 г сливочного масла.

Чернослив размочить в холодной кипяченой воде. Удалить косточки. Творог протереть сквозь сито, смешать с крупой, желтком, сахаром и мелко рубленными поджаренными орехами; этой массой нафаршировать чернослив, положить на сковороду, смазанную маслом, подлить немного воды и запечь в духовом шкафу. Сметану наполовину выпарить, полить ею чернослив и подать к столу.

Сушеный чернослив панированный

300 г сушеных слив, 70 г миндаля, лесного ореха (фундука) или ядер грецких орехов.

Для панировки: яйцо, 100 г молока, 20 г сахара, мука, жир, сахарная пудра, ванилин.

Выбрать крупные сушеные сливы. Залить горячей водой, подержать в ней до набухания. Удалить косточки и на их место вставить по миндальному или лесному орешку или четвертинке грецкого ореха. Приготовить смесь для панирования из взбитого яйца, молока, сахара и муки в таком количестве, чтобы получилось тесто консистенции чуть погуще блинного. Фаршированные сливы окунуть в смесь и сразу же опустить в обильное количество сильно разогретого жира. Жарить до получения желтовато-золотистого цвета.

Сервировать, посыпав сверху пудрой и ароматизировав ванилином.

Сливы запеченные

1 кг чернослива, 200 г сахара, 10 г крахмала или белой муки, кусочек корицы.

Крупные, хорошо созревшие сливы вымыть и очистить от косточек. Положить в плоский сосуд и посыпать сахаром, крахмалом или мукой, разведенными в небольшом количестве воды, добавить молотую корицу. Запечь в духовке до смягчения, но так, чтобы сливы не потеряли сочности.

Кнедли со сливами

Для теста: 500 г картофеля, 400 г муки, 100 г молока, 2 яйца, 30 г сливочного масла, 5 г сахара, щепотка соли.

Для начинки: 400 г слив, 150 г кускового сахара.

Для поливки: 150 г сливочного масла, 50 г панировочных сухарей, 80 г сахарной пудры.

Картофель сварить «в мундире», очистить и размять. Смешать с яйцами, молоком, маслом, сахаром, мукой и солью — замесить из этих продуктов тесто. Дать ему подойти в течение 30 минут, нарезать на кусочки размером с грецкий орех. Из каждого кусочка сформовать лепешку, на нее положить сливу, в которую вместо косточки вставить кусочек сахара. Края лепешек защипать и оформить в гладкий шарик. Кнедли опускать в кипящую воду, посоленную по вкусу, и варить.

Сливы в тесте

Из зрелых слив с «хвостиками» вынуть косточки таким образом, чтобы они остались целыми, засыпать сахаром. Каждую сливу отдельно взять за хвостик, обмакнуть в тесто и обжарить.

Черника по-шведски

500 г черники, 200 г тертых сухарей, 100 г сахара, 50 г сливочного маргарина, 0,5 лимона, 50 г молотых сухарей, рубленый миндаль или орехи.

В сухари высыпать 50 г сахара и слегка обжарить в сливочном маргарине, постоянно помешивая. Подготовленную чернику посыпать оставшимся количеством сахара, добавить чуть-чуть воды и слегка прогреть.

Ягоды и сухари, чередуя, уложить в вазу или салатницу и поставить на холод. Лимонный сок смешать с сахарной пудрой и залить им охлажденное блюдо, сверху посыпать рубленым миндалем или орехами.

Пампушки с черникой

0,75 л молока, 3 яйца, 0,5 ч. ложки соли, 250 г муки, 150 г отварного мятого картофеля, черника, сахар, жир для жаренья.

Из муки, яиц, соли, молока и мятого картофеля приготовить тесто, дать ему постоять в течение часа. Затем подготовленное тесто при помощи столовой ложки опускать в разогретый жир. Вынутые из жира подрумяненные пампушки сейчас же полить черничным кремом.

Вишневые рулетики

500 г кислой вишни, 100 г сахара, 200 г панировочных сухарей, 50 г маргарина, 2–3 яйца, 6 ст. ложек молока, 2 ст. ложки муки, сухарная крошка, жир для жаренья, сахар, корица.

Из вишни удалить косточки, мякоть засыпать сахаром и разварить на слабом огне, пока не получится довольно густая масса.

Панировочные сухари слегка обжарить с маргарином, добавить к вишневой массе и перемешать. Если тесто получилось жидкое, добавить еще сухарей. Положить в тесто взбитые яйца.

Из приготовленного теста сформовать рулетики. Обмакнуть их в приготовленную болтушку из молока и муки, а затем обвалять в сухарной крошке. Обжарить в сильно разогретом жире со всех сторон.

Подать, посыпав сахаром с корицей.

Манные клецки с вишней

0,5 л молока, 125 г манной крупы, яйцо, 80 г сливочного или растительного масла, 500 г вишни, ванилин.

Молоко вскипятить, всыпать в него манку и варить до получения густой каши. Остудить и добавить яйцо, хорошо размешать. Из смеси сформовать небольшие шарики и поджарить их в разогретом жире, чтобы они приобрели золотистый цвет.

Подавать к столу, посыпав сахарной пудрой и гарнировав вишнями, очищенными от косточек. Можно сервировать и с компотом или сиропом из вишни.

Творожные кнедлики с фруктами

30 г сливочного масла, 10 г сахара, 80 г творога, 1 яйцо, 125 г молока, 250 г муки, соль по вкусу.

На доске вымесить тесто, раскатать и начинить фруктами по сезону: черешнями, вишней, сливами, клубникой, абрикосами или персиками. Варить в кипящей воде до готовности.

Клубника с кукурузными хлопьями и творогом

500 г клубники, 75 г сахара, 50 г кукурузных хлопьев, 1 чашка молока, 250 г творога, ванильный сахар.

Клубнику подготовить и уложить в салатницу, чередуя ее (слоями) с сахаром и кукурузными хлопьями. Молоко, творог и сахар хорошо взбить, приправить ванильным сахаром, и этой смесью залить клубнику.

Клубника с творогом

1 кг ягод, 250 г творога, 150 г меда.

Творог взбить с соком, полученным из половины ягод. Постепенно добавить 100 г меда, непрерывно помешивая. Если мед засахарился, сделать его жидким на водяной бане. Смесь выложить в десертные тарелки и украсить остальной клубникой, полив 50 г меда.

Десерт из клубники с рисом

300 г клубники, 250 г риса, 250 г молока, 250 г взбитых сливок, сахар.

Молоко вскипятить, всыпать рис, добавить по вкусу сахар, сварить и охладить. Вымытую клубнику разрезать пополам или на четыре части и смешать с рисом. Сливки взбить и подмешать к рису.

Рисовая каша с клубникой

500 г клубники, 250 г риса, 1 л молока, соль, пакетик ванильного сахара, 2 яйца, сахар, 0,5 стакана сахарной пудры.

Рис перебрать, промыть и всыпать в кипящее молоко, добавить немного соли и сахара. В горячую кашу прибавить желтки, ванильный сахар и хорошо размешать.

Готовую кашу выложить на большое плоское десертное

блюдо, охладить и украсить свежими ягодами клубники. Белки взбить с сахарной пудрой и нанести поверх ягод.

Снежки с клубничной подливкой

0,5 яичного белка, 25 г сахара, 50 г клубники, 5 г муки картофельной, 100 г воды, ваниль или ванилин по вкусу. Белок взбить в густую пену и постепенно, продолжая взбивать, ввести 15 г сахара и ваниль. В глубокую посуду с едва кипящей водой столовой ложкой положить взбитые

белки. Через 2–3 минуты снежки перевернуть и закрыть крышкой; дать постоять 5 минут, вынуть шумовкой на сито и, когда стечет вода, уложить снежки на блюдо, залить их клубничным киселем, приготовленным из клубники, картофельной муки и 10 г сахара.

Клубника в глиняном горшке

Выбрать самые лучшие, неповрежденные ягоды клубники, осторожно ополоснуть их и разложить на полотенце для просушки. После этого удалить плодоножки, осторожно поместить ягоды в глиняный горшок и засыпать слоем сахара толщиной 3 см. Обвязать горловину горшка толстой полотняной тканью и выставить на холод.

Приготовленные таким образом, хорошо пропитавшиеся сахаром ягоды подать с молоком.

Тартинки с абрикосами

12 шт. абрикосов, 8 ломтиков хлеба, 50 г сливочною масла, 20 г сахара.

Ломтики хлеба намазать тонким слоем масла. На каждый положить по три половинки абрикосов разрезом кверху. В углубления плодов положить по кусочку масла и немного сахара. Ломтики положить в хорошо смазанный жиром противень или лист, покрытый промасленной бумагой или пергаментом, и запекать 30 минут в хорошо нагретой духовке. Готовый хлеб должен подрумяниться и стать хрустящим, а плоды — обмякнуть и пустить сок.

Канапе с абрикосовым желе

100 г абрикосового желе, 8 горячих ломтиков жареного хлеба, 250 г молока, 2 яйца, сахар.

Ломтики черствого белого хлеба обмакнуть в подслащенное по вкусу молоко, а затем в хорошо взбитые яйца и поджарить с обеих сторон в масле до золотисто-желтого цвета. Ломтики намазать абрикосовым желе. Сервировать горячими с чаем или кофе.

Абрикосы с ванильным кремом

1 кг абрикосов, 200 г сахара, 30 г воды Для крема: 0,5 л молока, 30 г муки, 100 г сахара, 2–3 яичных желтка, ванилин, жареный миндаль (для украшения). Абрикосы вымыть, очистить от косточек и нарезать на половинки. Положить в глубокий сосуд, залить кипятим сиропом, приготовленным из воды и половины сахара, и дать остыть. Затем вынуть, отцедить и выложить в тарелку в форме пирамиды разрезами вниз. Жареные миндалины, нарезанные тонкими полосками, вколоть в плоды. Полить пирамиду густым ванильным кремом, приготовленным из молока, муки, оставшейся части сахара, желтков и ванилина.

Рис холодный с абрикосами

55 г риса, 50 г вина, кусочек лимона, 25 г сахара, 2 г желатина, 50 г абрикосов.

Рис припустить, откинуть на сито и сложить в посуду. Добавить вино, лимонный сок, часть сахара, намоченный желатин и варить, помешивая, до испарения жидкости. Затем немного охладить, осторожно смешать с половинками абрикосов (без косточек), посыпанных сахаром, выложить в форму и поставить на холод для полного охлаждения.

Перед подачей опрокинуть на тарелку. Можно подать со взбитыми сливками.

Абрикосы в тесте

1 кг абрикосов, 300 г пшеничной муки, 0,5 рюмки белого вина, 2 ст. ложки оливкового масла, 2 ст. ложки сахарной пудры, 4 взбитых белка, соль по вкусу.

Зрелые, но твердые абрикосы разделить на половинки, вынуть косточки, посыпать сахарной пудрой и дать 1 час постоять. Из муки, вина, оливкового масла, соли (чуть-чуть), замесить тесто (гуще, чем для блинов). Добавить в него белковую пену и слегка перемешать (тесто не должно перестоять). Половинки абрикосов накалывать на вилку, обмакивать в тесто и обжаривать в масле до золотистого цвета. Подать, посыпав

сахарной пудрой.

Абрикосы с молоком

400 г абрикосов, 0,5 л молока, 70 г очищенных грецких орехов, 80 г меда.

Хорошо поспевшие абрикосы вымыть и нарезать тонкими ломтиками. Залить вскипяченным молоком, посыпать толчеными орехами и положить мед.

Блюдо приготовляется перед самой подачей.

Десерт из персиков и печенья

500 г персиков, 300 г печенья, 150 г сметаны, 70 г сахарной пудры для сметаны.

Хорошо поспевшие персики нарезать и пропустить через сито. Если пюре получилось жидковатым, сгустить на огне, подсластить по вкусу и охладить.

Половину печенья обмакнуть в жидкий сахарный сироп или подслащенное по вкусу молоко и разложить в большую тарелку. На него ровным слоем намазать пюре из персиков. Сверху положить остальное печенье, тоже обмакнутое в сахарный сироп или в молоко.

Десерт гарнировать сметаной, взбитой с сахарной пудрой, и дольками персиков. Перед подачей подержать в холодном месте 2–4 часа.

Персики в тесте

4–6 персиков, 250 г муки, 125 г маргарина, 70 г сахара, соль, 0,5 пакетика ванильного сахара, 2 яйца, 25 г сладкого миндаля, 2 зерна горького миндаля.

Смешать муку, маргарин, сахар, ванильный сахар, соль, 1,5 яйца и замесить тесто, вынести его в холодное место на 30 минут.

Персики очистить от кожицы, удалить косточки, разделив персик пополам. В каждую половинку насыпать измельченный миндаль. Тесто раскатать, разрезать его на квадраты величиной 10х10 см, половинки персиков соединить и положить на тесто. Края квадратов смазать яйцом, соединить углы по диагонали и придавить, чтоб персики не вытекли.

Противень слегка смазать жиром и выложить на него подготовленные треугольнички с персиками. Запекать при умеренной температуре (180 °С) до золотисто-коричневого оттенка. Готовые изделия посыпать сахарной пудрой.

Персики фаршированные

500 г персиков, 100 г вареной перловой крупы, 60 г толченых грецких орехов, 50 г шоколада, 60 г меда.

Для украшения: 150 г сметаны, 50 г сахарной пудры. Персики нарезать половинками и очистить от косточек. Приготовить смесь из перловой крупы, толченых орехов, натертого шоколад и меда. Из смеси сформовать шарики и положить их на место косточек в разрезанные половинки персиков.

Фаршированные персики разложить на тарелке и украсить сметаной, взбитой с сахарной пудрой.

Десерт из винограда с овсяными хлопьями

1 кг винограда, 200 г овсяных хлопьев, 0,5 л молока, 70 г жареных ядер грецких или лесного ореха (или миндаля), 100 г яблок, сахар или мед (по вкусу).

Хлопья положить в большой сосуд, залить кипящим молоком, закрыть крышкой и дать набухнуть. Через час, когда овсяные хлопья взбухли, смешать их с мелко истолченными орехами, крупно натертыми (очищенными или с кожицей) яблоками и сахаром (медом). Смесь ложкой положить по кругу большой тарелки. В середину сложить свежий, хорошо промытый, разный по цвету (белый, черный, красноватый) виноград кучками, кружками или вперемежку. Десерт сервировать на стол охлажденным.

Лимонный десерт

200 г сахара, 150 г сливочного масла, 3 яйца, 125 г овсяной муки, 100 г крахмала, сок и цедра одного лимона, щепотка соли.

Хорошо размешать масло, сахар, яйца и крахмал. Соединить с ними натертую цедру и сок лимона, соль и овсяную муку. Выложить смесь на смазанный маслом противень и запекать 45 минут в умеренно нагретой духовке.

Фрукты в желе

25 г лимона, 25 г урюка, 20 г яблок, 20 г груш, 25 г сахара, 3 г желатина.

Приготовить лимонное желе, одновременно мелко нашинковать фрукты, сложить их в формочку, залить слегка остывшим желе и охладить.

Остывшее желе вынуть из формочки и полить сиропом.

Груши, запеченные со сметаной

500 г груш, 50 г сахара, 30 г толченых ядер грецких орехов, 150 г воды, 1,5 г молотой корицы, 80 г сметаны, 30 г сахара для сметаны.

Выскрести груши со стороны широкой части и наполнить смесью из толченых орехов, сахара и корицы. Уложить в противень, налить воды и запечь в духовке до мягкости. Во время тушения периодически поливать выделяющимся из плодов соком. После остывания груши полить сметаной, взбитой с сахаром.

Груши с творогом

0,6 кг груш, 30 г сока лимона, 130 г творога, 20 г зеленого салата.

Для соуса: 200 г молока, 20 г сока брусничного, 20 г бренди. Груши разрезать пополам, удалить сердцевину, полить соком лимона и наполнить половинки-лодочки творожной массой. Подготовленные груши уложить на листья салата и полить соусом.

Приготовить соус. Молоко, сок и бренди соединить и хорошо перемешать.

Груши в кляре

6 больших, спелых и крепких груш, 1 рюмка вишневого ликера, 0,75 стакана молока, 100 г муки, яйцо, 1 ст. ложка рома, 15 г сахара, соль, немного тертой цедры лимона, жир для жарения, сахарная пудра.

Груши очистить, разрезать на половинки, удалить сердцевину и разрезать на ломтики в палец толщиной. Выложить в миску слоями, сбрызнуть вишневым ликером (кислые груши можно слегка посыпать сахарной пудрой), прикрыть крышкой и дать постоять. Из муки, молока, желтка, рома, сахара и специй приготовить жидкое тесто, в которое добавить взбитые белки. Кусочки груш с помощью вилки обмакнуть в приготовленное тесто, обжарить в разогретом жире и тут же посыпать сахарной пудрой.

Десерт с грушами

300 г груш, 150 г сахара, 4 яйца, 120 г растопленного сливочного масла, 120 г панировочных сухарей, сахарная пудра для посыпки или фруктовый сироп.

Яйца взбить с сахаром, ввести осторожно растопленное масло, натертые на терке груши и сухари. Смесь выложить в форму, хорошо смазанную маслом и посыпанную сухарями. Запечь в умеренно разогретой духовке.

Подавать, посыпав сахарной пудрой или полив фруктово-ягодным сиропом.

Груши в креме

4 груши, 0,5 л воды, сок 0,5 лимона, 3 ст. ложки сахара. Для крема: 1,5 стакана молока, 1 ст. ложка муки, порошок ванилина, 3 яичных желтка, 3 ст. ложки сахара, свежая малина, клубника или варенье из тех же ягод. Груши очистить от кожицы, разрезать вдоль на четыре части, удалить сердцевину и опустить плоды в кипящую воду, подслащенную сахаром и подкисленную лимонным соком. Варить 10 минут, после чего охладить, отцедить, уложить в креманки или мисочки, залить кремом, украсить ягодами и до подачи держать в холодильнике.

Крем приготовить так: вскипятить молоко с ванилином и постепенно, все время помешивая, ввести в него тонкой струйкой муку, разведенную небольшим количеством воды, растертые с сахаром желтки и, не прекращая помешивания, варить, пока крем не сгустится.

Груши запеченные в духовом шкафу

Груши обмыть и разрезать на четыре части. Удалить сердцевину и уложить в смазанный маслом противень. Посыпать сахаром и на каждый кусочек положить по кусочку масла. Налить в противень немного воды и запечь груши в духовом шкафу.

Тыква с ванильным соусом

1 кг тыквы

Для соуса: 3 стакана молока, 0,5 стакана сахара, 3 ст. ложки муки, 2 желтка, 1–2 порошка ванильного сахара.

Печеную тыкву нарезать кубиками (если она очень мягкая, набирать чайной ложкой) и подать на блюдечках под ванильным соусом.

Приготовить ванильный соус. Разогреть 2 стакана молока с сахаром. Муку и желтки развести 1 стаканом холодного молока и размешать до однородной массы. Добавить горячее молоко, чтобы согреть смесь, и вылить ее в остальное горячее молоко. На слабом огне проварить соус 5–6 минут, постоянно помешивая.

Снять с огня, охладить и ароматизировать ванилином.

Тыква, печенная с имбирем

Тыкву вымыть и разрезать пополам, вынуть косточки и сердцевину. Нарезать на ровные кусочки (приблизительно 5 см), положить на сковороду (желательно с тефлоновым покрытием, чтобы не пригорела) и слегка посолить. На каждый кусочек положить небольшое количество сливочного масла, добавить чайную ложку кленового сиропа и щепотку имбиря. Налить немного воды на дно сковороды, накрыть крышкой и запечь в духовке при 220 °С в течение часа. Открыть крышку, добавить еще масла и поставить в духовку еще на полчаса до тех пор, пока тыква не станет мягкой.

Тыква, печенная с повидлом

1 кг тыквы, 500 г повидла из слив, яблок или шиповника, 140 г ядрышек грецких орехов, корица, сахар по вкусу.

Тыкву очистить, нарезать кусочками, сварить на пару или с небольшим количеством воды и растолочь в пюре. Добавить по вкусу сахар, две трети орехов, корицу и все перемешать.

Половину этой смеси разложить на противень ровным слоем, затем тоже ровным пластом положить повидло и снова покрыть толчеными орехами.

Запеканку поставить в духовку и печь при слабой температуре, чтобы испарилась часть жидкости и блюдо затвердело. Достать из печки, охладить и поставить в холодильник. Подавать к столу, нарезав кусочками как пирожное.

Тыква, запеченная в духовом шкафу

1,5 кг тыквы, 4 яйца, 1,5 стакана сахара, 1 л молока, 2 ч. ложки корицы, сахарная пудра.

Тыкву очистить, натереть соломкой и уложить ровным слоем на смазанный маслом противень. Яйца растереть с сахаром, добавить молоко и корицу, размешать. Этой смесью залить тыкву и запечь. Перед подачей посыпать сахарной пудрой.

Творожные пасты

Паста суточная

1 кг творога, 200 г масла сливочного, 300 г сметаны, 2 яйца, 1 стакан сахара, 0,25 ч. ложки ванилина.

Творог, масло, сметану и яйца растереть в указанной последовательности и, не переставая помешивать, сварить. В подготовленную массу ввести сахар, ванилин, размешать, остудить и поместить под пресс на 1 сутки.

Паста цукатная

800 г творога, 125 г сливочного масла, 1 стакан густой сметаны, 5 желтков, 0,75–1 стакан сахара, 0,5 стакана цукатов, 0,25 ч. ложки ванилина.

Творог долго и тщательно растирать; добавить масло и снова хорошо растереть; ввести сметану и растереть. Желтки смешать с сахаром, растереть добела, соединить с творожной массой и хорошо растереть. Затем массу поставить на слабый огонь и подогревать в течение одного часа, постоянно помешивая.

Снять с огня как только закипит, поставить на лед, продолжая размешивать, пока масса не остынет. Добавить к пасте остальные продукты, размешать и поместить под пресс на 2 суток.

Паста ванильная

800 г творога, 100 г сметаны, 100 г сливочного масла, 1 яйцо, 200 г сахара, 0,25 ч. ложки ванилина.

Творог, сметану, сливочное масло, яйцо, сахар соединить (см. предыдущий рецепт), подогреть, помешивая до тех пор, пока не покажутся пузырьки.

Добавить к массе ванилин, поместить под пресс на 15 часов.

Паста лимонная

1.4 кг творога, 100 г сливочного масла, 3 яйца, 200 г сахара, 1.5 стакана густых сливок, цедра 2–3 лимонов.

Творог домашний отжать в течение 6 часов под прессом, затем растереть с остальными компонентами, поставить на 1 час на очень слабый огонь, не переставая помешивать и не давая закипеть. Остудить массу на льду, положить под пресс на 16–20

часов.

Паста изюмно-ореховая

600 г творога, 200 г сливочного масла, 400 г сметаны, 4 яйца, 2 стакана сахара, 0,5 стакана миндаля, 1 стакан изюма, 6 ч. ложек цедры, 0,25 ч. ложки ванилина.

Все продукты — от творога до сахара — последовательно растереть, прибавить ошпаренный кипятком и очищенный миндаль и изюм (то и другое измельчить), поставить на очень слабый огонь, прикрытый рассекателем, на 1 час и все время мешать, не давая кипеть. Затем массу поставить на лед (в холодильник), прибавив перед этим пряности. Остудить и поместить под пресс на 20 часов.

Паста на желтках

2,5 кг творога, 600 г сахара, 500 г сливочного масла, 400 г сметаны, 5 яичных желтков, 2 порошка ванилина.

Свежий жирный творог сложить в салфетку, завязать ее концы, положить на него что-нибудь тяжелое и оставить на сутки. На следующий день творог протереть через решето (дуршлаг) в керамическую посуду, добавить в него сахар, ванилин, растопленное и остуженное сливочное масло, сметану и желтки. Все это хорошо перемешать, протереть через решето в кастрюлю, поставить на плиту и, не переставая мешать, прогреть на очень слабом огне до достаточно теплого состояния. Снять массу с плиты, дать остыть и выложить в обложенную марлей форму. Под пресс заварную пасту класть не следует. До подачи ее нужно держать в холодильнике.

Паста красная запеченная

1,2 кг творога, 300 г сливочного масла, 300 г густой сметаны, 400 г сахара, 6 яичных желтков, 1 порошок ванилина, 150 г цукатов, 100 г чищеного миндаля, 120 г изюма.

Творог отжать под прессом и протереть через сито. Сливочное масло растереть с сахаром и ванилином в широкой посуде, прибавить туда же густую сметану и сырые желтки, размешать и соединить с протертым творогом, положить цукаты, нарезанные кубиками, изюм и измельченный миндаль. Затем взять керамический горшок с отверстием в середине, обложить его изнутри тонким полотном и выложить в эту форму приготовленную массу (горшок должен быть заполнен не более

чем на три четверти его высоты); закрыть краями полотна, поставить форму на 4–5 часов в слабо разогретый духовой шкаф.

Когда паста станет красная и затвердеет, вынести ее на холод, чтобы она хорошо застыла. Готовую пасту выложить из формы и убрать полотно.

Эта паста сохраняется дольше, чем вареная, она имеет оригинальный вкус и вид.

Паста с пенками

3,75 л молока для творога, 3 л молока для пенок, 400 г сливочного масла, 400 г сахарной пудры, 300 г густых сливок, 5 яичных желтков, 100 г цукатов из арбуза или дыни, 100 г цукатов из вишни, пакетик ванилина.

Молоко вскипятить в широкой посуде, отставить в сторону, опустить в него четверть чайной ложки лимонной кислоты и, помешивая лопаткой со дна, дать молоку свернуться. Творог откинуть на салфетку, натянутую над пустой кастрюлей, и дать стечь сыворотке. Готовый свежий творог (600 г) протереть через сито.

Одновременно приготовить пенки. Молоко в широкой посуде поставить в духовку со средним жаром и, как только появится румяная пенка, снять ее ложкой, а молоко оставить в духовке для образования следующей пенки. Так сделать несколько раз.

В просторной посуде растереть сливочное масло с сахарной пудрой добела, прибавить ванилин, ввести желтки (по одному), размешивая, и начинать прибавлять творог. Когда творог хорошо соединится с маслом, положить мелко нарезанные цукаты, пенки, хорошо размешать. Ввести в массу взбитые сливки, перемешать осторожно сверху вниз, положить под легкий пресс и вынести на холод. Готовую пасту можно украсить цукатами.

Паста с миндалем

800 г творога, 400 г сливочного масла, 1 стакан сливок, 4 яичных желтка, 1 стакан сахара, 1 стакан очищенного сладкого миндаля, 10 орешков горького миндаля.

Творог отжать и протереть через сито. Тщательно и долго растирать его со сливочным маслом, затем с сахаром и снова пропустить через сито.

Сладкий и горький миндаль измельчить и разбавить сливками. Отжать, вновь залить отжатой жидкостью и снова отжать. Полученное миндальное молоко соединить с приготовленным творогом и желтками, тщательно растереть (в

течение 1 часа). Снова протереть всю массу через сито, уложить в форму, застланную марлей, и придавить чем-нибудь тяжелым. Выдержать под прессом в прохладном месте не менее суток.

Выложить готовую пасту на блюдо, украсить цукатами, изюмом, дольками цитрусовых.

Паста цукатная

2 кг творога, 400 г густой сметаны, 400 г сливочного масла, 4 яйца, 600 г сахара, 1 порошок ванилина, 200 г цукатов, 100 г сладкого миндаля, 50 г коринки.

Свежий хорошо отжатый творог завязать в салфетку и положить под пресс на сутки. Затем протереть через сито в керамическую посуду, ввести густую сметану, растопленное сливочное масло, сырые яйца, предварительно протертые через сито, сахар, добавить ванилин. Все это очень хорошо размешать и протереть через сито, выложить в миску, добавить рубленые цукаты, измельченный миндаль, коринку, предварительно ошпаренную кипятком. Массу смешать с творогом, выложить в дырчатую форму, обложенную марлей, положить на нее дощечку и пресс и оставить на сутки, чтобы из нее стекла сыворотка.

Готовую пасту вынуть из формы, выложить на блюдо, украсить фруктами, изюмом.

Паста шоколадная

2,4 кг творога, 400 г сахара, 400 г сметаны, 400 г сливочного масла, 5 яиц, 200 г шоколада, 0,5 порошка ванилина. Свежий творог положить в салфетку, хорошо завязать, положить на него пресс, чтобы стекла вода, и оставить так на сутки. Отжатый творог протереть через сито в керамическую посуду. Добавить в него сахар, ванилин, сметану, протертые через сито сырые яйца и хорошенько размешать.

Сливочное масло распустить в кастрюльке, снять пену, положить в масло натертый шоколад и тоже распустить, но не перегревать. Массу остудить и вылить в приготовленный творог, хорошо перемешать и протереть через сито. Всю эту массу выложить в приготовленную форму с марлей, положить на нее пресс и вынести на холод (или поставить в холодильник) на сутки.

Эту пасту можно украсить той же разогретой массой, выпуская ее из шприца.

Паста с фисташками

1,2 кг творога, 1 стакан сахара, 4 яйца, 200 г сливочного масла, 200 г фисташек, 4 стакана густых сливок, 1 порошок ванильного сахара.

Свежий творог протереть через сито, положить в него сахар, ванилин и хорошо растереть до исчезновения крупинок сахара. Добавить яйца, сливочное масло, измельченные фисташки и снова все хорошенько растереть.

Влить в эту массу сливки, перемешать, выложить на марлю и поместить в форму под пресс. Поставить в холодное место на сутки. Украсить готовую пасту по своему желанию.

Паста с вареными желтками

1,2 кг отжатого творога, 400 г сливочного масла, 4 стакана густых сливок, 15 круто сваренных желтков, сахар и ванилин по вкусу.

Свежий отжатый творог протереть через сито, положить сливочное масло, туда же протереть через сито вареные желтки. Все перемешать и растирать до однородной массы (без единой крупинки). Затем влить сливки и, вливая, тереть не переставая.

Готовую массу выложить в марлю и подготовленную дырчатую форму. Поставить под пресс и держать до тех пор, пока не стечет вся сыворотка. До подачи держать в холодном месте.

Паста королевская

2.4 кг творога, 2,5 стакана густых сливок, 400 г сливочного масла, 200 г сметаны, 6 сырых яиц, 800 г сахара, 1.5 порошка ванилина, 200 г цукатов, 100 г коринки (изюм без косточек).

Свежий жирный творог положить в салфетку, завязать ее концы, придавить узелок с творогом не очень тяжелым предметом и оставить на сутки. На следующий день протереть творог через сито, положить в керамическую посуду, протереть туда же свежие сырые яйца, положить сахар (лучше сахарную пудру), ванилин, распущенное сливочное масло, сметану, измельченные цукаты, очищенную и просушенную коринку. Хорошо перемешать.

Сливки взбить в густую пену, осторожно ввести в творожную массу, которую выложить затем в приготовленную форму, обложенную марлей. Положить нетяжелый пресс и оставить на 5–7 часов. Готовую пасту выложить на блюдо, снять марлю, украсить фруктами по желанию.

Королевская паста очень нежна и вкусна, это лучший праздничный десерт.

Паста на сливках

2,4 кг творога, 6 стаканов густых сливок, 300 г сливочного масла, 10 яиц, 2 ч. ложки лимонной цедры, сахар по вкусу. Свежий творог протереть через сито, положить сливки, сливочное масло, сырые яйца, лимонную цедру, сахар. Все хорошо и долго растирать до однородной массы. Сложить ее в форму, выложенную мокрой салфеткой, и поставить на продолжительное время под пресс в холодное место.

Паста масляная

1 кг творога, 200 г сметаны, 2 яичных белка, 400 г сливочного масла, 4 желтка, 400 г сахара, цукаты и изюм по вкусу, 1 порошок ванилина, 100 г сливок.

Сливочное масло растереть добела с желтками, добавляя их по одному, сахаром (сыпать понемногу), смешанным с ванилином.

Творог протереть через сито. Масло соединить с творогом и 1 стаканом сметаны, растирая смесь в течение 1 часа. Сливки и белки взбить в густую пену и смешать с творогом. Прибавить цукаты и изюм.

Форму обложить марлей, выложить в нее приготовленный творог, положить пресс и держать сутки в прохладном месте.

Сыр десертный французский

500 г творога, 500 г сливочного сыра, щепотка соли, 2 стакана 30 %-ных сливок.

Творог, сливочный сыр и соль несколько раз протереть через сито, влить сливки и хорошо растереть. Дуршлаг (или корзинку) выложить изнутри полотном и осторожно вылить в него приготовленную смесь. Дуршлаг поставить на кастрюлю и вынести в холодное место на ночь.

Перед подачей сыр выложить на блюдо целиком, как он сформовался в дуршлаге, посыпать сахарной пудрой и обложить вокруг клубникой.

Бабки, кексы

Бабка сбивная «Муслиновая» — пасхальная

24 желтка влить в эмалированную кастрюлю и прибавить 300 г сахара. Вставить ее в кастрюлю побольше с горячей водой и взбивать желтки веничком до тех пор, пока они, соединившись с сахаром, не побелеют и не загустеют. После этого добавить дрожжи (60 г дрожжей развести в 0,5 стакана тепловатого молока, прибавить 1 столовую ложку муки и 1 ч. ложку сахара, размешать и подождать, пока опара подойдет; тогда соединить опару со взбитыми желтками), стертую в порошок 1 столовую ложку ванилина и 250 г просеянной и слегка подогретой пшеничной муки.

Тесто взбивать не менее получаса, после чего влить в него 100 г растопленного чуть теплого масла и снова взбивать 30 минут.

Когда тесто увеличится в объеме вдвое (в теплом месте), переложить его в смазанную маслом и немного подогретую рифленую форму для баб. И только тогда, когда тесто, подойдя, заполнит форму до краев, осторожно, избегая толчков, поставить форму в хорошо разогретую духовку.

Время выпечки при средней температуре — 60–70 минут.

Баба апельсиновая

Для теста: 375 муки, 300 г сахара, 125 г свежевыжатого апельсинового сока, 1 ст. ложка тертой апельсиновой цедры, 200 г растительного маргарина, 4 яйца, 2 ст. ложки ликера.

Для глазури: 1 яичный белок, 150–200 г сахарной пудры. Для украшения: леденцы, мармелад, нарезанный кружочками апельсин.

В миску налить 150 г воды, добавить все компоненты для теста и тщательно перемешать. Тесто выложить в смазанную жиром форму и выпекать 60–70 минут в предварительно разогретом до 190 °С духовом шкафу.

Приготовить глазурь. Яичный белок смешать с сахарной пудрой, можно добавить пищевой краситель, выложить в кондитерский мешочек и украсить бабу.

Если у вас домашний праздник, поставьте в середину бабы свечу. Украшения (леденцы, мармелад) прикрепить к ней с помощью глазури. Вокруг выпечки выложить кружочки апельсина. Каждый гость по желанию сможет сбрызнуть свой кусок пирога

свежим апельсиновым соком.

Баба бисквитная, глазированная шоколадной помадкой

5 яиц, 0,5 стакана сахарной пудры, 50 г шоколада, 50 г тертого миндаля, 350 г муки.

Для шоколадной помадки: 100 г сахарной пудры, 100 г шоколада, 100 г воды.

Яйца взбить с сахарной пудрой добела и, помешивая, ввести тертый шоколад, миндаль и муку.

Подготовленное тесто выложить в смазанную маслом и посыпанную мукой форму для бабы и выпекать в умеренно разогретой духовке.

Готовое изделие охладить, выложить из формы, глазировать шоколадной помадкой, дать постоять, чтобы глазурь подсохла.

Приготовить шоколадную помадку. Сахарную пудру и измельченный шоколад залить водой и варить до загустения.

Баба бисквитная двухцветная

130 г сливочного масла, 250 г сахарной пудры, 4 яйца, 125 г молока, 250 г муки, щепотка питьевой соды, 20 г какао в порошке, 50 г тертых орехов.

Масло с яичными желтками и сахарной пудрой растереть в пену, добавить молоко, муку, соду, взбитые в пену белки; перемешать.

Готовое тесто разделить на две части, в одну вмешать порошок какао и тертые орехи.

Форму для бабы смазать маслом, посыпать мукой, выложить в нее тесто: сначала — светлое, сверху — темное. Форму поставить в разогретую духовку и выпекать на небольшом огне.

Баба ромовая французская

30 г дрожжей, 0,25 стакана теплой воды, 1 ст. ложка сахарного песка, 2 стакана просеянной пшеничной муки, 0,5 ч. ложки соли, 4 яйца, 0,25 стакана 10 %-ных сливок, вскипяченных и остуженных до температуры 25–30 °С, 0,5 стакана растопленного сливочного масла, 2 ст. ложки черной смородины или изюма без косточек.

Для сиропа: 1 стакан сахарного песка, 1,5 стакана воды, 0,5 стакана рома.

Дрожжи размять в теплой воде, растворить в этой воде сахар

и вылить вместе с яйцами и сливками в муку. Замесить все рукой. Вынуть тесто на доску, накрыть и поставить в теплое место на 1 час, чтобы объем теста увеличился вдвое. Промесить тесто и добавить сливочное масло и изюм или черную смородину. Смазать маслом кольцевую форму диаметром 18–20 см и наполнить ее тестом. Накрыть, поставить в теплое место примерно на час и дать тесту постоять, чтобы оно увеличилось вдвое. Поставить форму в предварительно сильно разогретую (до 230 °С) духовку на 10 минут, затем убавить температуру в духовке до 150 °С и держать бабу там еще 35 минут или до тех пор, пока тесто не станет светло-коричневым и лезвие мельхиорового ножа не будет выходить из теста чистым. Готовую бабу сразу выложить на блюдо и полить ромовым сиропом, который приготовить в то время, когда баба печется в духовке.

Приготовить ромовый сироп. Сахар с водой варить на сильном огне до образования густого сиропа. На это потребуется 4–7 минут. Снять с огня. Добавить ром.

Полить сиропом бабу и дать постоять 3–4 часа. Чтобы бабу подавать с огнем, надо посыпать ее 3 столовыми ложками сахарной пудры, подогреть 0,25 стакана рома, вылить сверху на пудру и зажечь.

Баба ромовая датская

3 яйца, 150 г сахара, 150 г муки, 1 стакан вишневого сока, 4 ст. ложки рома, 2 желтка, 250 г сливок, 1 ст. ложка крахмала.

Яйца смешать с сахаром и взбить их в пену, осторожно, понемногу всыпать муку. Замесить тесто и осторожно наполнить им промасленную форму для выпекания бабы.

Форму поместить в духовку со средним жаром и выпекать до образования на поверхности выпечки золотистой корочки.

Бабу охладить и опустить в миску с вишневым соком, смешанным с 2 столовыми ложками рома для пропитки.

На паровой бане взбить сливки, желтки и крахмал, добавить остальной ром. Перед подачей бабу полить сладким соусом.

Гугельхупф

300 г муки, 20 г дрожжей, 125 г молока, 160 г сливочного масла или маргарина, 4 желтка, 75 г сахара, 0,5 пакетика ванильного сахара, 4–5 ст. ложек изюма, 1 ст. ложка рома, цедра с 0,5 лимона, панировочные сухари. Дрожжи развести в теплом молоке, добавить растопленное сливочное масло, сахар, ванильный сахар, ром, цедру лимона и в самом конце — желтки.

Всыпать муку и сильно взбить. Когда тесто будет свободно отставать от миски и пузыриться, добавить вымытый, обсушенный и обвалянный в муке изюм. Тесто можно поставить, прикрыв миску крышкой, на 1–2 дня в холодное место, даже в холодильник.

Затем смазанную маслом и посыпанную сухарями форму наполнить тестом (на треть ее высоты) и поставить в теплое место для подъема.

Выпекать в духовке при средней температуре в течение 1 часа.

Когда баба немного остынет, осторожно вынуть ее из формы, прикрыть салфеткой и дать полностью остыть. Перед подачей к десерту посыпать сахарной пудрой.

Мини-саварены с клубникой

Для теста: 15 г свежих дрожжей, 5 ст. ложек теплого молока, 250 г муки, 50 г размягченного масла или маргарина, 1 ч. ложка сахара, 1 щепотка соли, 3 яйца.

Для сиропа: 250 г воды, 85 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара.

Для крема: 250 г молока, 2 желтка, 25 г сахара, 50 г муки, 20 г сливочного масла, 2 ликерные рюмки (40 г) рома. Кроме того: 200 г мелкой клубники.

Дрожжи измельчить и развести с молоком. Муку просеять в глубокую миску, добавить дрожжи, жир, сахар, соль, яйца и вымесить тесто, накрыть его полотенцем и оставить подходить 20 минут.

После этого тесто еще раз промесить и наполнить им на две трети смазанные жиром и посыпанные мукой круглые формочки для саваренов. Оставить тесто подходить еще 15 минут, а затем выпекать в предварительно разогретой до 180 °С духовке 25 минут.

Приготовить сироп. Всыпать в воду сахар и ванильный сахар и кипятить до полного растворения сахара. Саварены вынуть из формочек и еще горячими смочить горячим сахарным сиропом.

Приготовить крем. Вскипятить молоко. Желтки растереть с сахаром, мукой, маслом. Влить в эту массу ром и тонкой струйкой горячее молоко. Проварить и остудить. Готовый крем перемешать с 200 г мелкой клубники и подавать с саваренами.

Кекс «московский»

2 стакана муки, 0,5 стакана молока, 30 г дрожжей, О, 5

стакана сахара, 100 г сливочного масла, 2 яйца, 50 г изюма, 50 г орехов или миндаля, соль, ванилин.

В теплом молоке развести дрожжи, посолить, всыпать муку и замесить тесто. Посуду с тестом поставить в таз с теплой водой (добавляя теплую воду по мере охлаждения). Яйца растереть добела с сахаром и ванилином, а затем — с маслом.

Когда тесто увеличится в объеме в два раза, вымесить его, прибавить растертые яйца, снова хорошо вымесить и положить изюм и орехи.

Тесто выложить в форму для кекса, смазанную маслом и обсыпанную сухарями, накрыть салфеткой и поставить в теплое место для подъема.

Когда тесто поднимется до 0,75 высоты формы, поставить его выпекать в духовой шкаф на 30–40 минут.

Готовый кекс обсыпать сахарной пудрой и украсить цукатами и ягодами из варенья.

Кекс майский

500 г муки, 150 г сахара, 2 яйца, 100 г сливочного маргарина или сливочного масла, 80 г изюма, 25 г дрожжей, 1 пакетик ванильной пудры, 0,75 стакана воды, 1 ч. ложка сливочного маргарина или сливочного масла для смазки форм, 1 яйцо для смазки изделия, 2 ч. ложки сахарной пудры для посыпки кекса.

Изделие выпекают из дрожжевого теста, приготовленного опарным способом.

Для опары примерно в треть муки, положенной по норме, влить треть теплой воды (32–34 °С), добавить дрожжи, разведенные отдельно небольшим количеством теплой воды, перемешать и оставить для брожения на 40–50 минут в теплом месте (при температуре около 30 °С).

Маргарин или сливочное масло, сахар, ванильную пудру, соль и оставшуюся муку перемешать до получения однородной массы, добавить к ней опару, изюм и замесить тесто в течение 7–8 минут. Затем тесто оставить для брожения при температуре 30–32 °С на 45–50 минут, после чего выложить на стол, посыпанный мукой. Тесто разделить на куски, уложить его в смазанные маслом цилиндрические формы и оставить для расстойки (при температуре около 30 °С на 20–25 минут).

Когда тесто увеличится в объеме в 2–2,5 раза, поверхность его смазать яйцом, в нескольких местах сделать проколы на глубину 2–3 см и выпекать при температуре 190–200 °С.

После охлаждения кекс вынуть из форм и обсыпать сверху и с боков сахарной пудрой.

Кекс яблочный

300 г тертых яблок, 50 г изюма, 1 ч. ложка молотой корицы, 2 яйца, 120 г сахарной пудры, 30 г ванильного сахара, 50 г сливочного масла, 120 г муки.

Для лимонной помадки: 180 г сахарной пудры, 1 ст. ложка кипятка, 2 ст. ложки лимонного сока.

Очищенные натертые яблоки смешать с изюмом и корицей и дать постоять. Яичные желтки, сахарную пудру, ванильный сахар, масло взбить в пену, добавить, постоянно помешивая, яблоки, муку вместе с питьевой содой и белковую пену.

Готовое тесто выложить в смазанную маслом и посыпанную мукой форму для кекса, поставить в умеренно разогретую духовку и выпечь.

Готовый кекс охладить, вынуть из формы, глазировать лимонной помадкой. Когда помадка застынет, кекс нарезать ломтиками.

Приготовить лимонную помадку. Сахар залить кипятком, добавить в жидкость лимонный сок и взбить до загустения.

Кекс с айвой

250 г айвы, 200 г сахара, 4 яйца, 100 г сливочного масла, 250 г муки, 100 г молока, разрыхлитель, лимонная цедра или ром.

Масло взбить с сахаром, чтобы стало рыхлым. Постоянно помешивая, ввести одно за другим яйца, лимонную цедру (или ром), молоко и муку с разрыхлителем. Смесь переложить в форму для кекса или в небольшой противень, смазанный маслом и посыпанный мукой. Сверху положить вымытые, очищенные и нарезанные тонкими ломтиками плоды айвы и поставить в печку с умеренно сильной температурой.

Кекс подавать, посыпав сахарной пудрой.

Кекс с персиками из компота

200 г сахара, 125 г сливочного масла, 3 яйца, 220 г муки, разрыхлитель, ванилин.

Для компота: 500 г персиков, 100 г сахара, 400 г воды (или банка персикового компота, емкостью 1 л), молотая корица. Приготовить компот из персиков, сахара и воды, ароматизировав его корицей. После остывания отцедить персики из компота, на них выложить тесто, приготовленное из яиц, сахара, сливочного масла и муки, к которой примешаны разрыхлитель и ванилин.

Выпекать в духовке до зарумянивания. Готовый кекс

перевернуть в тарелку больших размеров и залить сиропом из компота.

Кекс с абрикосами

500 г абрикосов, 200 г сахара, 125 г сливочного масла, 4 яйца, 200 г молока, 450 г муки, разрыхлитель, 3 г аммиачной соды, 30 г сахара для посыпки, ванилин.

Масло взбить с сахаром до рыхлой смеси. Постоянно мешая, ввести в нее яйца, молоко, в котором растворена аммиачная сода, и муку, в которую примешан разрыхлитель. Смесь хорошо размешать и выложить в форму, смазанную жиром и слегка посыпанную мукой. Сверху выложить нарезанные на половинки или четвертинки абрикосы разрезом кверху. Запекать в умеренной духовке. После остывания кекс нарезать ломтиками.

Сервировать, посыпав сахарной пудрой, ароматизированной ванилином или корицей.

Кекс с черешнями

Для теста: 200 г сахара, 100 г сливочного масла, 300 г муки, 60 г молока, 3 яйца, разрыхлитель, сок и цедра пол-лимона, 750 г черешни.

Для посыпки: 40 г муки, 20 г сахарной пудры, 20 г сливочного масла, молотая корица.

Масло и сахар взбить до рыхлой смеси. Ввести в смесь яйца, молоко, лимонный сок и мелко нарезанную цедру, муку с разрыхлителем. Выложить смесь в смазанную маслом и посыпанную мукой форму. На тесто положить очищенные от косточек черешни и покрошить крупкой, приготовленной из муки, сахара, корицы и разогретого масла. Выпекать в духовке на умеренно сильном жару. Сервировать, посыпав сахарной пудрой.

Кекс с изюмом

120 г изюма, 100 г сливочного масла, 270 г сахарной пудры, 3 яйца, 200 г молока, 300 г муки, разрыхлитель, 2 шт. растертой гвоздики, 3 г молотой корицы.

Масло взбить с сахарной пудрой в пышный крем. Не прекращая взбивать, ввести яйца, молоко, корицу, гвоздику, муку, в которую примешан разрыхлитель, и изюм. Смесь выложить в смазанную и посыпанную мукой форму для кекса и запечь на умеренно сильном жару в печке. Сервировать холодным, посыпав сахарной пудрой.

Кекс имбирный с пряностями

Круглая форма диаметром 26 см, емкостью 2,5 л.

Для теста: 300 г маргарина, 275 г сахара, щепотка соли, 6 яиц, 1 ч. ложка (с верхом) кардамона, по чайной ложке гвоздики, корицы и муската, 3 консервированных корневища имбиря (в сиропе), 375 г муки, 2 ч. ложки пекарского порошка, 2 ст. ложки взбитых сливок, 4 ст. ложки рома. Для глазури: 6 ст. ложек желе из имбиря, 1 консервированное корневище имбиря (в сиропе).

Тщательно взбить большим веничком маргарин с сахаром и солью. Когда сахар полностью растворится, прибавить по одному яйца и продолжать взбивать до образования пенистой массы. Затем добавить пряности. Натереть имбирь на терке, соединить его с сиропом (1 ст. ложка) и подмешать в яично-маргариновую смесь. Добавить муку, смешанную с пекарским порошком, сливки, ром и тщательно вымешать всю массу.

Наполнить приготовленной массой форму, смазанную жиром, и выпекать в нагретом духовом шкафу при температуре 175 °С примерно в течение 55 минут.

Желе из имбиря хорошо разогреть на среднем огне, после чего смазать им испеченный кекс. Корневище имбиря нарезать тонкими ломтиками и украсить ими кекс.

Такой кекс можно испечь в прямоугольной форме, а также в круглой форме, специально предназначенной для выпекания кексов, при условии, что эти формы имеют достаточную емкость (2,5 л). Время выпечки в них может быть чуть больше или меньше, поэтому готовность изделия лучше определить с помощью тонкой лучинки, воткнув ее в кекс: если вынутая лучинка сухая — изделие готово.

Кекс «Данди»

Это самый знаменитый кекс шотландского чайного стола, главное национальное сладкое блюдо, его подают по семейным праздникам.

110 г светлого изюма (сабза) без косточек, 110 г черного изюма (бедан) без косточек, 110 г измельченного крупного изюма с косточками, 50 г ассорти красных, зеленых, желтых цукатов (из апельсиновых, арбузных, дынных корок), 75 г засахаренной вишни, 50 г молотого миндаля, 250 г муки, 220 г сливочного масла, 1 ч. ложка (без верха) пекарского порошка, 220 г сахарной пудры, 3 яйца, 1 ст. ложка хереса, коньяка или рома, 25 г крупно рубленного миндаля, цедра одного лимона, форма для кекса, масло сливочное для смазки формы и бумаги.

Масло хорошо взбить миксером до суфлеобразного состояния, ввести в него пудру и цедру и продолжать взбивать добела. Отдельно в другой посуде взбить яйца и добавлять их пену постепенно в масляное суфле, тщательно взбивая после каждого добавления. В яично-масляный крем осторожно подсеивать через ситечко муку, смешанную с пекарским порошком.

Смешать изюм, цукаты, вишни, равномерно измельченные, и молотый миндаль.

Коньяком или хересом облить (через пульверизатор) эту массу и ввести ее в тесто, распределив равномерно.

Дно и стенки формы смазать сливочным маслом и выложить промасленной бумагой. Положить тесто в форму так, чтобы оно равномерно растеклось по всему пространству, в центре выдавить небольшим блюдцем углубление и посыпать поверхность миндалем.

Выпекать кекс в духовке на очень слабом огне при 160 °С почти 3 часа. Последние полчаса проверять готовность лучинкой. Вынув кекс из духовки, подержать его в форме 15 минут, затем вынуть за концы бумаги, не повредив края, и выложить на полотно.

Кекс с инжиром и орехами

250 г растительного маргарина, 200 г сахара, 3 яйца, 200 г пшеничной муки, 150 г пшеничной муки грубого помола, 2 ч. ложки разрыхлителя, 200 г сметаны, немного молока, 100 г измельченного фундука, 150 г мелко нарезанного сушеного инжира, 1 ст. ложка меда, жир для формы. Маргарин комнатной температуры растереть в пену с сахаром и добавить, взбивая, яйца по одному. Оба сорта муки соединить с разрыхлителем и смешать со взбитой массой. В тесто добавить сметану и немного молока. Половину теста выложить в смазанную жиром круглую форму диаметром 25 см. Оставшееся тесто смешать с орехами, инжиром, медом и выложить в эту же форму. Перемешать вилкой, делая спиралеобразные движения. Выпекать в предварительно разогретой до 175 °С духовке в течение 50 минут.

Кекс миндальный

1 стакан муки, 0,75 стакана крахмала, 1,5 стакана сахара, 300 г сливочного масла, 9 яиц, 4 ст. ложки жареного миндаля, 1 ст. ложка сахарной пудры.

Яйца с сахаром взбить веничком до увеличения массы в

объеме в 2–2,5 раза. В другой посуде взбить сливочное масло, добавить крахмал, мелко нарубленный миндаль и перемешать. Затем, не прекращая взбивания, добавить муку и смесь яиц с сахаром. Все это осторожно перемешать.

Готовое тесто положить в формы (по 250–350 г), смазанные маслом и слегка посыпанные мукой. Тесто выпекать при температуре 190–200 °С в течение 40–50 минут. Выпеченные кексы охладить и выложить из формы.

Поверхность кекса посыпать сахарной пудрой. Кекс можно заглазировать разогретым шоколадом при помощи ложки и сверху посыпать мелко нарубленным миндалем.

Кекс «Французский»

500 г сливочного масла, 500 г сахарной пудры, 10 яиц, 500 г муки, 20 грома, 200 г изюма, 100 г цукатов, тертая цедра 1 лимона, 1 пакетик ванилина.

Масло растереть с сахарной пудрой добела. Постепенно, не переставая растирать, добавить 7 желтков и 3 яйца, а затем — муку, лимонную цедру, ванилин, изюм и цукаты. Оставшиеся 7 белков взбить до пышной пены, влить ром и соединить с предыдущей смесью. Полученное тесто выложить в смазанную маслом и подпыленную мукой форму для кекса и выпекать в духовке при средней температуре 25–30 минут.

Готовый кекс вынуть из формы и посыпать сахарной пудрой.

Кекс «хлебцы русские»

150 г сливочного масла, 250 г сахарной пудры, 6 яиц, лимонная цедра, 70 г изюма, 70 г засахаренных или консервированных фруктов, 400 г муки высшего сорта, щепотка питьевой соды.

Масло растереть, добавить, помешивая, желтки, сахарную пудру, измельченную лимонную цедру, изюм, мелко нарезанные консервированные фрукты, густую белковую пену, муку вместе с питьевой содой. Массу слегка перемешать.

Готовое тесто выложить в смазанную маслом и обсыпанную мукой форму для кекса и выпекать в разогретой духовке на небольшом огне.

Охлажденный кекс вынуть из формы, нарезать ломтиками, которые посыпать сахарной пудрой.

Кекс медово-ореховый

1 стакан меда, 1 стакан сахарной пудры, 3 ст. ложки

растительного масла, 1 ч. ложка корицы, 1 ч. ложка соды, 5 зерен гвоздики, 2,5 стакана муки, 1,5 стакана чищенных орехов, апельсиновая цедра.

Мед развести в стакане крепкого чая, последовательно добавить сахарную пудру, растительное масло, соду, а также корицу и гвоздику, истолченные в ступке, немного апельсиновой цедры, крупно нарезанные орехи, муку. Тщательно все размешать и выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой.

Кекс выпекать в умеренно разогретой духовке при 180 °С в течение 50–60 минут.

Готовый кекс посыпать сахарной пудрой.

Кекс из белков с орехами

12 белков, 1,25 стакана муки, 1 стакан сахарной пудры, 0,75 стакана ядер грецких орехов, 0,5 стакана изюма. Белки взбить в пену, понемногу добавляя сахарную пудру, муку, измельченные ядра грецких орехов, распаренный изюм. Все хорошо перемешать.

Приготовленное тесто выложить в форму для кекса, смазанную маслом и подпыленную мукой. Печь на среднем огне в течение 60 минут.

Готовый кекс нарезать ломтиками.

Кекс ванильный

1,5 стакана муки, 0,75 стакана сливочного масла, 8 яиц, 1 стакан сахара, 0,5 стакана изюма, 0,25 стакана ванильного сахара.

В хорошо размятое масло положить сахар, ванильный сахар. Все растереть добела. Не прекращая растирания, ввести по одному все желтки и постепенно всыпать небольшими порциями муку.

Хорошо вымешанное тесто поставить на 30–40 минут для охлаждения. Когда тесто охладится и загустеет, положить в него хорошо промытый мелкий изюм и взбитые в крепкую пену все белки.

Осторожно перемешанное тесто выложить в смазанную маслом и посыпанную мукой форму, дно которой выстелить промасленной бумагой.

Тесто в форме должно занимать не более 0,75 ее высоты.

Кекс выпекать при 200–220 °С в течение 50–60 минут. Готовность кекса определить лучинкой.

Кекс белковый, глазированный шоколадной помадкой

70 г сливочного масла, 130 г сахара, 80 г шоколада, 6 яичных белков, 30 г ванильного сахара, 80 г муки.

Для шоколадной помадки: 80 г шоколада, 2 ст. ложки воды, 80 г сахара, 50 г воды, 10 г сливочного масла.

Для украшения: очищенные половинки миндаля.

Масло растереть с сахаром в пену, добавить, помешивая, размягченный шоколад. Белки тоже взбить с сахаром в густую пену, ввести в них ванильный сахар, муку; массу осторожно перемешать.

Готовое тесто выложить в подготовленную (смазанную и обсыпанную изнутри мукой) форму для кекса, поставить в теплую духовку и выпекать на среднем огне.

Готовый кекс охладить, выложить из формы, глазировать шоколадной помадкой, украсить очищенными половинками миндаля.

Приготовить шоколадную помадку. Измельченный шоколад залить 2 столовыми ложками воды и растопить на огне. Сахар залить водой и варить до густого сиропа. Сироп, помешивая, вылить в шоколадную массу. Затем в массу постепенно втереть масло: масса должна стать блестящей.

Кекс с миндалем, глазированный шоколадной помадкой

100 сливочного масла, 100 г сахара, 5 яиц, 80 г шоколада, 100 г миндаля, 30 г сахарной пудры для взбивания белковой пены, 50 г тертых бисквитных сухарей.

Для шоколадной помадки: 60 г шоколада, 1 ст. ложка воды, 80 г сахара, 75 г воды.

Для украшения: очищенные половинки миндаля.

Масло взбить с сахаром добела, добавить, постоянно помешивая, яичные желтки, растопленный шоколад. Массу тщательно размешать и добавить растертый миндаль, взбитые с сахаром в густую пену белки, тертые сухари. Массу слегка перемешать.

Готовое тесто выложить в смазанную маслом и посыпанную мукой форму для кекса (с отверстием в середине), поставить в разогретую духовку и выпекать на среднем огне.

Готовый кекс охладить, выложить из формы, глазировать шоколадной помадкой и украсить очищенными половинками миндальных орехов.

Приготовить шоколадную помадку. Измельченный шоколад залить водой (1 столовая ложка), поставить на огонь и растопить. В сахар добавить воду, проварить до тех пор, пока она не

превратится в густой сироп. Сироп, постоянно помешивая, вылить в шоколад. Массу тщательно размешать.

Кекс с корицей и гвоздикой, глазированный шоколадной помадкой

6 яиц, 120 г сахарной пудры, 150 г растертого миндаля, 1 ч. ложка молотой горчицы, гвоздики, душистый перец, 100 г шоколада, 80 г тертых сухарей, 30 г сахарной пудры для взбивания белков.

Для шоколадной помадки: 100 г шоколада, 80 г сливочного масла.

Для украшения: очищенный миндаль.

Яичные желтки взбить с сахарной пудрой, добавить миндаль, корицу, гвоздику, кориандр, тертый шоколад и все хорошо перемешать.

Белки взбить с сахарной пудрой в густую пену, добавить, постоянно помешивая, тертые сухари, массу из яичных желтков.

Готовое тесто выложить в смазанную маслом и посыпанную мукой форму для кекса, поставить в разогретую духовку и выпекать на небольшом огне.

Испеченный кекс охладить, выложить из формы, глазировать шоколадной помадкой и украсить очищенным от кожуры и разделенным на половинки миндалем.

Приготовить шоколадную помадку. Размягченный шоколад вместе с маслом растереть до образования однородной гладкой массы.

Кекс бисквитно-ореховый с шоколадным кремом

4 яйца, 160 г сахарной пудры, 30 г ванильного сахара, 4 ст. ложки холодной воды, 140 г муки, щепотка соды, 100 г молотых орехов.

Для шоколадного крема: 1 стакан молока, 20 г муки, 100 г шоколада, 100 г сливочного масла, 150 г сахарной пудры. Яйца вместе с сахарной пудрой, ванильным сахаром и водой взбить до загустения. В массу, постоянно помешивая, добавить муку с питьевой содой и орехи.

Готовое тесто выложить в большую смазанную маслом и посыпанную мукой форму для кекса, поставить в разогретую духовку и выпекать на небольшом огне.

Испеченный кекс охладить, вынуть из формы, нарезать ломтиками, соединить их попарно, прослоить шоколадным кремом. Сверху каждую пару украсить взбитыми сливками и

любыми фруктами.

Приготовить шоколадный крем. В молоке размешать муку, поставить на огонь и варить до густой кашицы, в которую сразу же добавить, помешивая, тертый шоколад. Массу размешивать до тех пор, пока шоколад не растворится полностью. Масло растереть с сахарной пудрой и постепенно вмешать в охлажденную шоколадную массу.

Кекс из кукурузной муки

7 яичных белков, 200 г сахарной пудры, 60 г сливочного масла, 170 г кукурузной муки (мелкого помола), 70 г орехов, 50 г шоколада.

Из яичных белков взбить густую белковую пену, добавить в нее, постоянно помешивая, сахарную пудру, затем — растопленное теплое масло, просеянную через сито кукурузную муку, измельченные орехи и тертый шоколад.

Готовое тесто выложить в смазанную маслом и посыпанную мукой форму для кекса, поставить в умеренно разогретую духовку и выпекать на небольшом огне.

Готовый кекс охладить, выложить из формы, нарезать ломтиками, которые посыпать сахарной пудрой.

Кекс с анисом

4 яйца, 140 г сахарной пудры, 200 г муки, молотый анис. Яйца взбить с сахарной пудрой до густой массы, затем, постоянно помешивая, добавить муку и молотый анис. Готовое тесто выложить в смазанную маслом и обсыпанную мукой форму для кекса, поставить в умеренно разогретую духовку и выпекать.

Готовый кекс охладить, вынуть из формы и посыпать сахарной пудрой.

Кекс шоколадный со взбитыми сливками

100 г сливочного масла, 120 сахарной пудры, 100 г шоколада, 60 г миндаля, 3 яйца, 50 г муки, щепотка питьевой соды, 40 г измельченного миндаля.

Для взбитых сливок: 300 г сливок, 30 г сахарной пудры. Масло размять и размешать вместе с сахарной пудрой и шоколадом, немного подогреть, снова размешать, добавить в массу растертый миндаль и охладить.

В охлажденную массу, постоянно помешивая, добавить яичные желтки, густую белковую пену, взбитую из яичных белков,

муку вместе с содой, измельченный миндаль. Массу слегка размешать.

Готовое тесто выложить в смазанную маслом и посыпанную мукой форму для кекса, поставить в разогретую духовку и выпекать.

Испеченный кекс охладить, выложить из формы, нарезать ломтиками и подать к столу со взбитыми сливками.

Приготовить взбитые сливки. Охлажденные сливки 35 %-ной жирности взбить до загустения, добавить сахарную пудру и снова взбить.

Кекс темный

3 стакана муки, 2 ст. ложки сахара, 7 ст. ложек сливочного масла, 9 яиц, 1 стакан меда, 1 стакан изюма, 1 стакан сушеной вишни без косточек, 0,5 стакана цукатов, 1 лимон, нарезанный дольками, цедра 1 лимона, 0,5 стакана рубленых ядер грецких орехов, 1 ст. ложка корицы молотой, 0,5 ч. ложки соли, 0,5 ч. ложки соды.

В кастрюлю положить сахар, мед, масло, соль, все перемешать до однородной массы, затем добавить яйца, корицу, муку, просеянную и смешанную с содой. Все хорошо вымешать и соединить с изюмом, вишней, орехами, измельченными цукатами, лимонной цедрой и мелко нарезанными (без семян) лимонами.

Выпеченное тесто выложить в форму, смазанную маслом и густо посыпанную толчеными сухарями. (Для этого кекса форма требуется с толстыми стенками.)

Кекс выпекать при 200–220 °С в течение 50–55 минут.

Кекс по-английски

3 стакана муки, 2 стакана сахара, 1,5 стакана мелкого изюма, 1,5 стакана сливочного масла, 0,5 стакана измельченных цукатов, 10 яиц, 2 ст. ложки сахарной пудры, ванильный сахар по вкусу.

Яичные желтки смешать с сахаром и размягченным маслом, все тщательно взбить добела и положить изюм и цукаты, всыпать муку и перемешать все до однородного теста, затем влить белковую массу, взбитую в крепкую пену.

Осторожно вымешанное тесто вылить в форму (или в маленькие формочки), смазанные маслом. Форму заполнить только до половины и поставить в печь на металлическом листе.

Выпекать кекс при температуре 200–220 °С в течение 40–50 минут.

Готовые кексы посыпать сахарной пудрой с ванилином.

Кекс большой с фруктами

40 яиц, 2 кг сливочного масла, 2 кг сахара, 2,5 кг муки, 2,5 кг очищенных и нарезанных разных фруктов, 15 г сухой шелухи мускатного ореха, 1 тертый мускатный орех, 250 г тертого миндаля, 1 рюмка бренди.

Желтки отделить от белков и взбить в отдельных емкостях. Сливочное масло растереть до кремообразного состояния, постепенно (по одной столовой ложке) добавить в него взбитые белки, постоянно размешивая. Затем добавить (последовательно) сахар или сахарную пудру, желтки, муку и, наконец, фрукты. Размешать, добавить шелуху мускатного ореха, тертый мускатный орех, тертый миндаль, бренди, еще раз хорошо перемешать и выпекать в разогретой духовке при средней температуре в течение 2 часов.

Сдоба с ванильным сахаром алжирская

6–7 яиц, 250 г муки, 0,5 стакана растительного масла, 0,5 стакана молока, пищевой разрыхлитель, пакетик ванильного сахара, 150 г сахарного песка.

Яйца и сахарный песок взбить веничком, добавить ванильный сахар, продолжая энергично взбивать, затем влить растительное масло, молоко, всыпать муку, разрыхлитель и все хорошо перемешать. Подготовленную массу выложить в смазанную сливочным маслом форму и поставить в умеренно нагретый духовой шкаф на 40 минут.

Кекс на дрожжах

3 стакана муки, 7 яиц, 0,75 стакана сахара, 1 стакан масла сливочного, 0,75 стакана молока, 40 г дрожжей, 0,25 ч. ложки соли, 0,75 пакетика ванильного сахара, 0,5 стакана рубленых орехов, 0,5 стакана мелкого изюма.

Из просеянной муки на столе сделать холмик с углублением в середине, куда положить разведенные молоком дрожжи и соль. Замесить крутое тесто (опару) и сформовать из него булочку. Булочку опустить в кастрюлю с теплой водой (2,5–3 л) с температурой 30–32 °С, завязать салфеткой и поставить в теплое место для подъема опары.

Когда опара увеличится в объеме в два раза, вынуть ее из воды шумовкой и смешать с заранее приготовленной сдобой (яйца растереть с сахаром, соединить с растертым маслом и ванильным сахаром).

В готовое тесто всыпать изюм и рубленые слегка поджаренные орехи. Тесто вылить в форму, смазанную маслом, заполнив ее наполовину, и поставить в теплое место для подъема. Когда тесто в форме поднимется до 0,75 ее высоты, форму осторожно поставить в печь.

Выпекать при температуре 200–220 °С в течение 60 минут.

Кекс с изюмом и орехами на дрожжах

2,5 стакана муки, 1 стакан молока, 0,5 стакана сахара, 1 стакан ядер грецких орехов, 4 яйца, 0,5 стакана сливочного масла, 0,5 палочки дрожжей, 1 ч. ложка соли. Дрожжи развести в подогретом молоке, добавить муку, соль, сахар, взбитое яйцо. Замесить тесто, влить размягченное сливочное масло и хорошо вымесить тесто до гладкости.

Тесто накрыть полотенцем и держать в теплом месте часа два. Затем обмять, добавить промытый изюм, молотые ядра орехов, 2 взбитых яйца, ванильный сахар и снова хорошо вымесить. Тесто поставить в теплое место на 1 час (для подъема).

Готовое тесто выложить в форму для кекса, смазанную маслом и подпыленную мукой, дать подняться в течение получаса, затем смазать верх взбитым яйцом с сахаром и выпекать в течение 30 минут.

Готовый кекс посыпать сахарной пудрой.

Коврижка рождественская дрезденская

Коврижку в Германии пекут за неделю до Рождества. Но многие хозяйки пекут ее гораздо раньше. Выдерживать коврижки перед рождественскими праздниками можно до шести недель.

Для теста: 2 кг муки, 100 г смальца, 100 г очищенного сала, 800 г маргарина, 850 г изюма, 150 г сладкого и 65 г горького миндаля, 100 г цукатов, цедра лимона, 325 г сахара, 0,5 л молока, 150 г дрожжей, 20 г соли, 0,25 ч. ложки мускатa.

Цукаты мелко порубить, миндаль смолоть, цедру натереть. Все необходимые продукты подготовить с вечера и поставить в теплое место. На следующий день просеять муку, развести в теплом молоке дрожжи и приготовить опару. Остальные продукты смешать с мукой и остатками молока. Хорошо все смешать с опарой и месить тесто до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к рукам. Тесто не следует держать вблизи источника тепла, чтобы жир не вытекал. (Тесто должно подходить, по крайней мере, 2 часа.) Затем разделить тесто на несколько частей весом по 0,5–1,2 кги каждый кусок снова

перемесить и раскатать в длинные полоски. Сделать в каждой коврижке продольное углубление типа «желоб» глубиной примерно 1 см и меньший край наложить на больший. Коврижки следует выпекать в хорошо разогретой духовке в течение часа. Затем смазать маслом и покрыть глазированным сахаром. Еще раз смазать маслом и посыпать сахарной пудрой.

Десертные кремы, желе, муссы, пенники, суфле, парфе, мороженое, буше

Крем флорентийский

1 л молока, 450 г сахара, 50 г очищенного миндаля, 8–10 яиц, 20 г наливки из черешен, 500 г сливок.

Из 100 г сахара приготовить карамель и налить ее на дно формы. Стенки формы с внутренней стороны смазать сливочным маслом. Окарамелизовать миндаль с 50 г сахара, а затем тщательно измельчить в ступке. Растереть яйца с сахаром (250 г) и прибавить молоко. Полученную смесь хорошо размешать, налить ее в форму и поставить на водяную баню. Запекать в духовом шкафу до сгущения крема. Затем вынуть и дать остыть. Хорошо взбить сливки, прибавить к ним оставшийся сахар и растолченный в порошок карамелизованный миндаль, хорошо размешать. Перед подачей выложить крем на тарелку, а середину наполнить взбитыми сливками. Сверху посыпать молотым очищенным миндалем. Подать на стол холодным.

Крем «изысканный»

1 банка ананасового или персикового компота, 20 шт. печенья, 500 г взбитых сливок, 0,5 плитки шоколада.

Фрукты обсушить на сите. В фужеры или стаканы сложить поочередно печенье, фрукты, взбитые сливки. Густо посыпать тертым шоколадом.

Крем ванильный

50 г муки, 2 стакана холодного молока, 2–3 яичных желтка, 100 г сахара, 2 пакетика ванилина.

Тщательно перемешать муку со 100 г молока, добавить хорошо взбитые яичные желтки. Снова все перемешать, соединить с оставшимся молоком и сахаром. На слабом огне, непрерывно помешивая, довести смесь до загустения, снять с огня, добавить ванилин, разлить по фужерам, украсить сиропом, фруктами или вареньем.

Крем из персиков и миндального печенья

3 крупных желтых персика, 1 сырое яйцо, 50 г сахара, 40 г

муки, цедра лимона, 1 стакан молока, 50 г миндального печенья, 25 г сливочного масла или маргарина.

Персики опустить в кипящую воду, прокипятить в течение нескольких минут, снять кожицу, натереть на терке. Отдельно взбить яичный желток с сахаром, добавить, постепенно подливая, молоко, муку, измельченную цедру лимона, миндальное печенье, сливочное масло или маргарин, персиковое пюре. Смесь поставить на огонь и, постепенно помешивая, оставить до загустения. Взбить яичный белок, полить крем, поставить в холодильник на 1 час.

Десерт со сливками

275 г сливок 40 %-ных, 75 г виски, 3 ст. ложки меда, 50 г поджаренной овсяной муки (или толокна).

Сливки взбить в плотную пену, смешать их с овсяной мукой и медом, слегка заморозить. Подавать в креманках, влив виски.

Сливки, взбитые с тертым хлебом

40 г сливок 35 %-ных, 10 г сахарной пудры, 75 г ржаного тертого хлеба, 50 г сливочного масла.

Холодные жирные сливки взбить с сахарной пудрой в крепкую пену. Взбитые сливки пирамидой выложить в посуду, чередуя со слоями тертого, слегка поджаренного хлеба, и украсить свежими или консервированными фруктами.

Сливки, взбитые с сахаром

1 стакан густых сливок, 3 ст. ложки сахарной пудры, ванилин.

В кастрюлю влить густые сливки, поставить на лед или в холодную воду и взбивать металлическим или деревянным веничком до образования густой пены. Затем положить в них сахарную пудру и ванилин или ванильный сахар, размешать и тут же подавать на стол, иначе сливки могут отстояться и сделаться жидкими.

Взбитые сливки можно подавать со свежими ягодами, с мороженым, бисквитом.

Крем из кукурузной муки

500 г молока, 3 ст. ложки сахара, 1 пакетик ванилина, 4 кофейных чашки кукурузной муки, 2 яйца, 1 стакан сметаны, вода.

Вскипятить молоко с сахаром и ванилином, добавить

просеянную кукурузную муку, разведенную в небольшом количестве воды, и непрерывно мешать смесь до загустения.

Снять с огня и, продолжая размешивать, добавить взбитые желтки, а затем постепенно ввести белки, взбитые в крепкую пену. Снова поставить на огонь и довести до кипения, не прекращая размешивать. Прежде чем снять крем с огня, добавить 1 стакан подслащенной сметаны. Горячий крем разлить в креманки и охладить.

Пюре крыжовенное со взбитыми сливками

450 г крыжовника, 175 г сахара, 275 г сливок 35 %-ных, зеленый пищевой краситель (по желанию).

Крыжовник вымыть в проточной воде, дать стечь воде, положить в кастрюлю и варить на медленном огне до мягкости. Протереть через нейлоновое сито, добавить достаточно сахара. Окрасить пюре зеленым пищевым красителем, если оно слишком бледное, и дать остыть. Сливки взбить, чтобы пена не опадала, смешать с холодным пюре, переложить на блюдо и охладить в течение нескольких часов. Подавать с печеньем.

Крем карамельный с малиной

370 г 35 %-ных сливок, 4 желтка, 3 ст. ложки (без верха) сахарной пудры, капелька ванильной эссенции, сахарная пудра для посыпки.

Сливки разогреть до кипения, взбить с желтками и сахарной пудрой, медленно смешать со сливками и ванильной эссенцией. Процедить жидкость и перелить в посуду вместимостью 0,7 л. Поставить в жаровню, заполненную наполовину горячей водой, закрыть жаронепроницаемой бумагой.

Варить крем при 180 °С в течение 40 минут, до легкого загустения. Оставить на ночь. На следующий день крем густо посыпать пудрой и поставить блюдо в разогретый гриль на несколько секунд, чтобы сахар расплавился и закарамелизовался; остудить. Подавать со свежей малиной.

Брюлле с сыром и фруктами

125 г винограда без косточек, 230 г очищенных нарезанных сладких яблок, 3 ст. ложки лимонного сока, 4 ст. ложки изюма без косточек, 1 нарезанный банан, 2 ст. ложки тертых орехов, 125 г тертого на крупной терке сыра, 500 г взбитых густых сливок, 150 г сахарной пудры. Смешать виноград, яблоки, лимонный сок,

изюм, банан, орехи, сыр и уложить в жаропрочное блюдо. Сверху покрыть взбитыми сливками, разровнять и охладить в течение 2 часов. Посыпать большим количеством сахарной пудры и запечь на гриле, чтобы сахарная пудра закарамелизовалась. Подавать сразу после приготовления.

Крем бананово-сырный

4 банана, сок одного апельсина, 150 г неподслащенного йогурта (кефира), 225 г творожного сыра, мед.

Бананы размять, добавить апельсиновый сок. Йогурт соединить с творожным сыром и растереть до получения однородной массы. Смешать банановую и творожную массы, добавить по вкусу мед. Крем разложить в креманки (или чашки).

Подавать охлажденным.

«Снежки» в креме

Яичные белки взбивать с солью до тех пор, пока они не начнут загустевать. Продолжая взбивать, понемногу добавлять сахарную пудру. Взбивать до тех пор, пока белки совсем не загустеют. Молоко, сливки и сахар вскипятить в сотейнике. Добавить ванильный сахар. Столовой ложкой взять взбитые белки, придать белкам с помощью второй ложки форму яйца и осторожно опустить в кипящую молочную смесь. Варить белки на каждой стороне по 2 минуты, переворачивая вилкой. По мере готовности вынимать шумовкой на сито. Дать молоку стечь.

Молочную смесь процедить. Растереть яичные желтки в миске и тоненькой струйкой влить в них горячую молочную смесь, непрерывно размешивая, чтобы смесь не свернулась. Поставить на слабый огонь и варить, размешивая и не давая закипать, до тех пор, пока крем слегка не загустеет. Полученный крем вылить в блюдо с высокими краями и остудить.

Перед подачей к столу положить «снежки» на крем и украсить ягодами клубники или малины.

Крем желированный шоколадный

1 л молока, 5 ст. ложек сахара, 200 г шоколада, 5 г желатина, 3 ст. ложки холодного молока, 2 ст. ложки сахара для карамели.

Вскипятить молоко с сахаром и измельченным шоколадом. Растворить агар-агар (или 2 листика желатина) в холодном молоке и добавить в кипящее молоко. Хорошо размешать крем и

вылить его в форму, бока которой предварительно облить 2 столовыми ложками карамелизованного сахара. Поставить на холод для желирования

Крем ананасный

1 банка ананасового компота, 1 лимон, 1 стакан сметаны. Вынуть плоды из ананасового компота (430 г), смешать их с соком лимона и сметаной, хорошо размешать, выложить в подходящую форму и поставить в холодильник или на лед для охлаждения.

Крем фруктовый

0,5 л молока, 1 стакан сахара, 5 яиц, 10 г желатина, 3 ст. ложки воды, 1 стакан сметаны, 500 г фруктов (клубника, малина, абрикосы).

Вскипятить молоко с сахаром и снять с огня; при непрерывном помешивании ввести взбитые яйца и желатин, предварительно замоченный в воде. Сварить крем на водяной бане и добавить в него сметану и протертое пюре из фруктов (клубники, малины, абрикосов). Выложить смесь в форму и оставить для желирования. Перед подачей полить крем фруктовым сиропом.

Крем банановый

1 л молока, 4 яйца, 500 г бананов, 1 лимон, 100 г изюма. Взбить яйца и ввести их в подслащенное молоко. Добавить спелые бананы, нарезанные кружочками или кубиками, мелко нарезанную цедру лимона и изюм. Выложить смесь в подходящую форму и сварить на водяной бане. Подать крем охлажденным.

Крем ореховый

2 стакана чищенных орехов, 1 стакан молока, 0,5 стакана сахара, несколько капель ромовой эссенции, 2 желтка, ванильный сахар и соль по вкусу.

Толченые грецкие орехи ошпарить кипящим молоком, смешанным с ванильным сахаром. В охлажденную смесь добавить ромовую эссенцию, желтки и хорошо растереть до пенообразной массы. Подавать в креманках.

Крем лимонный

50 г цукатов из лимонных корок, 8 лимонов, 25 г желатина, 750 г белого вина, 230 г сахара, 12 желтков, 80 г апельсинового ликера, 700 г сливок, 6 белков.

Натереть цедру 4 лимонов. Отжать из них сок и положить в него мелко нарубленные цукаты и цедру. Кожуру оставшихся лимонов срезать тонким слоем в виде спирали. Замочить желатин в достаточном количестве воды. Варить кожуру в течение 1 минуты в 8 столовых ложках разогретого вина с добавлением 30 г сахара, затем вынуть ее, остудить и оставить для украшения.

Желтки растереть с оставшимся сахаром. Нагреть вино, добавить в желтковый крем, поставить на кипящую водяную баню на 3 минуты, энергично помешивая.

Желатин хорошо отжать и распустить в горячем креме. Дать крему остыть и поставить его в холодное место. Незадолго до того как крем начнет застывать, добавить ликер, взбитые сливки и белковую пену. Крем вылить в вазу для десерта или в 12 креманок и поставить в холодное место. Перед подачей на стол лимонный крем украсить полосками кожуры и цукатами любых фруктов.

Попробуйте пропитать 24 бисквитных печенья 4 рюмками апельсинового ликера и соком 1 лимона и рядами утопить их в креме.

Малина с творогом

600 г малины, 300 г творога, 200 г сахара, ванилин. Ягоды малины очистить, вымыть, поместив в дуршлаге под проточную воду, хорошо отцедить. Поставить в холодное место, чтобы слегка охладились.

Охлажденный творог взбить с сахаром и ванилином в пышный крем. Выложить на охлажденную малину и сразу же подавать на стол.

Смородиновый «Снег»

500 г красной и белой смородины, 3 белка, 150 г сахарной пудры.

Подготовить ягоды. Белки взбить, затем постепенно ввести в них сахарную пудру, а под конец прибавить ягоды. Полученный крем разлить по вазочкам и выставить на холод (на 30–40 минут).

Крем из черники

500 г черники, 100 г сахара, 0,5 лимона или ванильного сахара, 3 яйца, 20 г желатина.

В подготовленную чернику добавить немного воды, сахар, цедру лимона и довести до кипения. Затем охладить, добавить лимонный сок, желтки и растворенный желатин. Желатин предварительно замочить в холодной кипяченой воде (3/4 стакана). Через 1–1,5 часа набухший желатин растворить при нагревании. Подготовленный крем разлить в вазочки. Когда крем застынет, его украсить белками, взбитыми с сахарной пудрой.

Крем яблочный

1 кг яблок, по 120 г сахара, сметаны, вишневого сиропа, 30 г сахарной пудры (для сметаны).

Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать тонкими ломтиками. Добавить сахар и залить 100 г воды. Варить на слабом огне до тех пор, пока не станут совсем мягкими и не выпарится жидкость. Снять с огня и взбить яблоки в пюре до гладкости. Дать остыть. Перед подачей крем смешать со сметаной, взбить в густую пену с сахарной пудрой и, разложив в стеклянные креманки или тарелочки, полить вишневым сиропом.

Крем из смородины

250 г смородины, 150 г сахара, 2–3 яйца, щепотка соли.

В смородину добавить чуть-чуть воды, 50 г сахара и при помешивании прогреть на слабом огне до мягкости. Ягоды протереть, добавить желтки и остаток сахара и варить на паровой бане или на очень слабом огне до густоты. Белки слегка посолить, сильно взбить, соединить с приготовленной ранее массой, разлить в вазочки и выставить на холод.

Крем из сметаны с джемом или повидлом из персиков

300 г сметаны, 200 г джема или повидла из персиков, сахар по вкусу.

Сметану хорошо взбить, соединить с джемом или повидлом при непрерывном помешивании до получения равномерной смеси. Если повидло очень густое, разбавить небольшим количеством воды. Смесь подсластить по вкусу. Сервировать с печеньем или другими сухими сладостями.

Крем из персиков

600 г персиков, 100 г сахара, 200 г воды, сок одного лимона, 10 г желатина, 120 г сметаны, 60 г сахара для сметаны.

Персики нарезать на половинки или четвертинки и потушить с водой, сахаром и лимонным соком. Отделить от этой смеси немного для украшения крема, а остальное протереть через сито. К полученному пюре добавить желатин, растворенный в небольшом количестве воды. Когда смесь начнет остывать и желироваться, положить сметану, взбитую с сахарной пудрой. Украсить оставленными тушеными персиками. Подавать к столу с вафлями или печеньем.

Крем из сметаны с персиками

500 г персиков, 300 г сметаны, 2 яйца, 60 г сахара, 50 г ядер грецких орехов, ванилин.

Сметану взбить с яичными желтками, сахаром и ванилином. К этому крему добавить нарезанные дольками персики, толченые орехи и разложить смесь в тарелочки. Украсить дольками фруктов или плодами из варенья. Сверху положить крем, приготовленный из белков, взбитых в пену.

Крем «клубника»

500 г клубники, 1 стакан сахарной пудры, 2 яичных белка,

1 щепотка соли и 1 капля уксуса (для взбивания белков), небольшое количество рома (или коньяка), 3–4 вафельки. Выбрать несколько твердых ягод клубники, а остальные растереть с 0,5 стакана сахара так, чтобы масса приобрела консистенцию кашицы, белки взбить в крутую пену с другой половиной сахара, уксусом и солью и соединить с фруктовой кашицей. Полученным кремом наполнить вазочки или стаканы и поставить в холодильник. Через 20–30 минут вынуть, сбрызнуть ромом (или коньяком) и подавать с 1 вафелькой (на порцию).

Крем клубничный

600 г клубники, 25 г крахмала, 120 г сахара, 3 яйца, 250 г молока, ванилин.

Клубнику вымыть, очистить от плодоножек, дать хорошо стечь воде. Отобрать 15 красивых ягод для украшения, остальные ягоды крупно нарезать, засыпать сахаром (50 г) и поставить в холодное место. Вскипятить молоко с сахаром (40 г) и ванилином и остудить. Развести крахмал в небольшом количестве холодного молока, добавить 3 сырых желтка и кипяченое молоко, все

хорошо перемешать и поставить кастрюлю с кремом на водяную баню. Непрерывно мешать крем, пока не закипит, потом снять и мешать, пока не остынет. Отдельно взбить 3 белка с сахаром (30 г), смешать с засыпанной сахаром клубникой, добавить остывший крем и осторожно перемешать. Разлить крем в стаканы и поставить в холодильник.

Подавать, украсив целыми ягодами клубники. Можно подавать со взбитыми сливками.

Крем клубничный со сливками

500 г клубники, 1 стакан сливок, 5–6 ст. ложек сахарной пудры, 0,5 рюмки рома (или коньяка), 2–3 шт. печенья или вафелек.

Клубнику перебрать, сбрызнуть ромом (или коньяком), посыпать 0,5 стакана сахарной пудры, разложить поровну в стаканы или вазочки и поставить их в холодильник. Сливки взбить с оставшейся сахарной пудрой и покрыть ими клубнику (распределив все количество поровну). Полученный крем, не размешивая, хранить в холодильнике до подачи. Подавать с печеньем или вафельками (по 1 шт. на порцию).

Крем с черешнями

500 г черешен, 0,5 л молока, 160 г сахара, 6 яичных желтков, 2 белка, 100 г сахарной пудры для белков, разрыхлитель, ванилин.

Молоко вскипятить с сахаром и снять с огня. Тонкой струйкой, непрерывно помешивая, ввести в него слегка взбитые желтки и разрыхлитель, растворенный в ложке горячей воды. Варить на тихом огне при непрерывном помешивании до получения необходимой густоты. Снять с огня и ароматизировать ванилином.

Вымытые и очищенные от косточек черешни разложить в формочки, посыпать сахарной пудрой и выложить на них остывший крем.

Белки взбить с сахаром в крепкую пену и положить в каждую порцию в виде конуса. Обложить свежими черешнями.

Крем из айвы

400 г айвы, 150 г сахара, 3 яйца, 30 г сахарной пудры для посыпки, 10 г сливочного масла для смазывания.

Айву вымыть, удалить сердцевину, нарезать тонкими ломтиками и варить до мягкости в небольшом количестве воды. Протереть через сито. В полученное пюре ввести, постоянно

помешивая, сахар, сначала желтки, а потом белки, взбитые в крепкую пену. Смесь выложить на плоский сосуд, смазанный маслом, и запекать до образования румяной корочки.

После остывания крем нарезать кусками мокрым ножом и подавать, посыпав сахарной пудрой.

Крем из абрикосов

500 г абрикосов, 4 ст. ложки сахарной пудры, 1 ст. ложка молока, сок 0,5 лимона, 200 г сметаны.

Абрикосы вымыть, вынуть косточки, нарезать мякоть мелкими кусочками, добавить сахарную пудру, лимонный сок. Сметану взбить с 1 столовой ложкой молока и 2 ложками сахарной пудры и смешать с абрикосами. Полученный крем выложить в вазу и поставить в холодильник. Это прекрасный десерт.

Крем из земляники

500 г земляники, 200 г молока, 130 г сахара, 20 г крахмала, 2 яйца, ванилин.

Вымыть землянику, дать стечь воде. Отобрать ˆкрасивых ягод для украшения. Остальную землянику засыпать сахаром (50 г).

Вскипятить молоко с сахаром (50 г) и ванилином, охладить. В отдельной посуде развести крахмал холодным молоком, добавить кипяченое остывшее молоко, 2 желтка и поставить посуду в кастрюлю с кипящей водой. Непрерывно помешивать крем, пока не закипит, снять с огня и мешать, пока остынет. Отдельно взбить белки с сахаром (30 г), смешать с предварительно взбитой земляникой и, осторожно помешивая, влить остывший крем. Разлить крем по стаканам, украсить ягодами земляники и поставить в холодильник.

Крем миндальный

100 г орехов, 250 г молока, 5 яичных желтков, 200 г сахарной пудры, 15 г муки, 200 г сливочного масла. Сахарную пудру с желтками взбить, добавить к ним муку и молоко. Поставить сосуд с этой смесью на слабый огонь и, непрерывно помешивая, сделать смесь более густой, следя за тем, чтобы не пригорела. Снять с огня и продолжать мешать до ее остывания.

Отдельно взбить масло, в него постепенно ввести яичный крем, не переставая взбивать. Последними положить в смесь поджаренные и смолотые миндальные орехи. По желанию крем

можно ароматизировать небольшим количеством рома.

Каштаны, протертые со взбитыми сливками

1,5 кг каштанов, 300 г масла сливочного, 2 стакана сахара, 3 стакана очищенных орехов, 4 стакана густых сливок, 3 апельсина, 6 бананов.

Пожаренные до мягкости каштаны протереть через сито. Масло растереть с сахаром, затем с каштанами и толчеными орехами. Всю массу протереть через дуршлаг, держа его высоко над блюдом, чтобы в середине блюда образовалась пышная высокая горка. Вокруг массы, по краю блюда, положить взбитые сливки, украсить их дольками апельсинов и кружочками бананов.

Сливки, взбитые с бисквитом, печеньем, вареньем

100 г взбитых сливок, 1 ч. ложка (без верха) порошка какао, 1 г лимонной цедры, 3 г сахарной пудры, 10 г измельченного миндаля, 30 г сухого бисквита или воздушного печенья, 30 г варенья.

Какао в порошке (или лимонную цедру) смешать с сахарной пудрой и осторожно ввести во взбитые сливки.

Массу выложить горкой в вазочку, посыпать поджаренными рублеными орехами и украсить палочками сухого бисквита, воздушным печеньем или вареньем.

Сливки с кленовым сиропом

Прекрасное добавление к бисквиту или ароматному пирогу. Сливки можно приготовить заранее. Они прекрасно сохраняются в морозильной камере.

Смешать вместе 1 стакан жирной сметаны и 0,25 стакана кленового сиропа, добавив щепотку соли. Выложить в соусницу и присыпать молотым мускатным орехом. Охладить. Если вы пригласили на чаепитие, например, 12 человек, то надо использовать 4 стакана сметаны, стакан кленового сиропа и 0,5 ч. ложки соли.

Творожный крем

100 г творога, 10 г сливочного масла, 0,5 яичного желтка, 35 г сметаны, 15 г сахара, 20 г молока, ваниль или ванилин по вкусу.

Желток растереть с 10 г сахара, добавить молоко, поставить

на огонь и, часто помешивая, проварить, не доводя до кипения; затем охладить, соединить с протертым творогом, маслом, ванилью или ванилином и 20 г сметаны, всю массу хорошо вымешать и придать красивую форму. Оставшуюся сметану смешать с сахарной пудрой (из 5 г сахара), взбить в густую пену и покрыть творожный крем.

Крем банановый

0,5 яйца, 125 г молока, 110 г бананов, 10 г цедры лимона, 15 г изюма, 5 г сахара.

Яйца взбить и ввести их в подслащенное молоко, добавить бананы, нарезанные кружочками или кубиками, мелко нарезанную цедру лимона, изюм (без семечек) и варить смесь на водяной бане. Подать охлажденным.

Крем со свежим ананасом и бананами

1 ананас, 0,5 кг бананов, 1 л молока, 400 г сахара, 40 г желатина, 10 желтков, 0,5 ч. ложки лимонной цедры. Желатин замочить в 0,5 стакана холодной воды, чтобы он растворился. Молоко вскипятить со стаканом сахара, остальной сахар растереть с желтками, прибавить, непрерывно помешивая, горячее молоко с сахаром и растворенный желатин; кастрюлю со смесью поставить на пар и, непрерывно мешая, довести смесь до загустения; затем добавить лимонную цедру, натертую с 1 лимона мелкой теркой. Загустевшую смесь охладить, но не до полного застывания. Остывшую, но еще жидкую массу смешать с оставшимися белками.

На дно высокой формы или узкой кастрюльки положить половину нарезанных кубиками ананасов и нарезанных кружочками бананов и залить кремом так, чтобы он был вровень с фруктами, стенки формы обложить готовыми длинными бисквитами, укладывая их таким образом, чтобы край одного бисквита наполовину находил на край другого. Образовавшуюся коробку из бисквитов залить кремом, смешанным с оставшимися мелко нарезанными фруктами. Поставить на холод на 3–4 часа. Выложить сладкое на плоскую тарелку, края тарелки украсить кусочками ананасов и бананов.

Крем баварский с пломбиром

150 г риса, 2 стакана молока, 3 желтка, 2 ст. ложки желатина, 1 стакан сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 0,5

стакана сливок, 2 пачки пломбира.

Вымытый рис залить кипятком, дать вскипеть и слить воду, влить в рис кипящее молоко и сварить рис до мягкости. Желтки растереть с сахаром, развести сливками и проварить на пару до густоты, беспрерывно помешивая. Добавить разведенный желатин, холодный рис, ванильный сахар. В совершенно остывший крем добавить полурастаявший сливочный пломбир. Форму для желе облить холодной водой и выложить в нее крем. Поставить застывать в холодильник на 2–3 часа. Выложить крем на тарелку, сверху полить любым фруктовым соком и подавать.

Крем из тыквы итальянский

1,5 кг тыквы, 1 ч. ложка сливочного масла, 1 стакан сахара, 0,5 стакана ликера.

Тыкву очистить от кожуры, нарезать кубиками и сварить в слегка подсоленной воде, добавив сливочное масло. Отцедить, затем размять до состояния пюре и размешать с 0,5 стакана сахара. В кастрюле приготовить карамель из 0,5 стакана сахара, добавив несколько капель воды. Залить тыквенное пюре полученной карамелью, а затем 0,5 стакана ликера из черных черешен или ликера «Кюрасао».

Бланманже

500 г миндаля, 1 л молока, 400 г сахарной пудры, 30 г желатина, 750 г свежих сливок.

Миндаль ошпарить кипятком, подержать в нем, очистить шелуху и пропустить через мясорубку, после чего залить молоком и добавить 250 г сахарной пудры. Полученную смесь варить 60 минут, протереть через сито, добавить желатин, замоченный в холодной воде, поставить на плиту и размешать, пока желатин не растворится.

Полученную смесь поставить на холод для застывания, но не до полной крепости. Добавить взбитые с остальной сахарной пудрой сливки в форму, смоченную холодной водой, и охладить, пока смесь полностью не загустеет. Затем на секунду погрузить форму в теплую воду, вынуть крем (перевернуть) на тарелку вверх дном. Подать холодным, полив сверху абрикосовым соусом.

Десерт «Плавающие острова»

2 яичных белка, 50 г сахарной пудры.

Для заварного крема: 600 г молока, 55 г сахарной пудры, 2

яичных желтка, ванильная эссенция, 2 ч. ложки кукурузной муки (без верха).

Белки взбить с половиной сахарной пудры в густую пену, затем всыпать остальную пудру и снова взбить.

Молоко вскипятить, опустить в него взбитую массу двумя ложками, как клецки. Варить в слегка кипящем молоке 3–5 минут, осторожно переворачивая. Затем меренги вынуть, обсушить на салфетке.

Приготовить заварной крем. Желтки взбить с ванильной эссенцией, пудрой и кукурузной мукой, влить немного горячего молока, перемешать и развести остальным молоком. Довести до кипения, постоянно помешивая. Готовый заварной крем перелить в глубокое блюдо, сверху уложить меренги (не утапливая их) и дать остыть. Перед подачей слегка посыпать какао или тертым шоколадом.

Желе апельсиновое с виски

1,5 стакана 40 %-ных сливок, 5 ст. ложек апельсинового мармелада, 2 ст. ложки виски, 2 ч. ложки желатина, 425 г кипяченой воды, 425 г апельсинового желе.

Апельсиновое желе растворить в кипяченой воде. 275 г желе соединить с желатином и виски, охладить. В 150 г желе влить сливки, добавить мармелад, хорошо перемешать и перелить в полузастывшее охлажденное желе. Половиной полученной смеси наполнить стеклянную посуду, заморозить, а когда застынет, залить его желе с виски и сразу поставить в морозильную камеру. Когда оба слоя окрепнут, долить оставшуюся часть мармеладно-сливочной смеси и тоже заморозить.

Желе ореховое

1,5 стакана чищенных орехов, неполный стакан сахарной пудры, 2,5 стакана сливок, 1 ст. ложка желатина, немного ванилина.

Свежие взбитые сливки влить в почти остывший распущенный желатин, добавить жареные мелко рубленные грецкие орехи, сахарную пудру, ванилин и вымешать. Влить в стаканы или креманки и поставить на лед. Готовое желе подать с фруктовым сиропом или вареньем.

Желе из малины и сметаны

800 г малины, 100 г сахара, 120 г сметаны, 20 г желатина,

200 г воды для желатина.

Малину размять, а получившийся сок процедить через густое сито или марлю. Желатин залить указанным количеством воды до набухания, а затем растворить на водяной бане. К процеженному малиновому соку добавить желатиновый раствор и взбитую с сахаром сметану — слегка размешать. Выложить смесь в намоченные холодной водой вазочки и оставить желироваться. Перед самой подачей вазочки поместить на несколько секунд в горячую воду и перевернуть их содержимое на десертные тарелки. Подавать желе, гарнировав свежей малиной или ягодами из малинового варенья.

Желе с лимоном и сметаной

200 г сахара, 0,7 кг сметаны, 3 яичных белка, цедра и сок двух лимонов.

Сметану взбить с сахаром в однородный крем. Ввести в него мелко натертую цедру и сок лимонов, заранее замоченный и растворенный в горячей воде желатин и белки, взбитые в пену. Осторожно размешать смесь, разложить в небольшие порционные формочки или креманки и поставить в холодное место, чтобы загустело желе.

Перед сервировкой формочки погрузить на несколько секунд в горячую воду и перевернуть содержимое на тарелки.

Желе из простокваши

100 г простокваши, 25 г сметаны, 25 г сахарной пудры, 5 г желатина, 1 г цедры лимона, 0,15 г ванилина, 100 г воды. В простоквашу добавить сметану, сахарную пудру, лимонную цедру и хорошо вымешать. Замоченный и набухший желатин растворить в горячей воде, постепенно влить, помешивая, в подготовленную смесь и выложить в формы или вазочки. В полузастывшее желе можно прибавить различные фрукты, ягоды. Такое желе можно приготовить и без сметаны.

Коктейль замороженный клубничный

250 г клубники, 100 г сахара, 20 г желатина, 2 стакана вина, 0,75 стакана сливок или 1–2 белка, вафли.

Ягоды клубники подготовить, отложить несколько самых крупных и красивых для украшения, остальные посыпать 50 г сахара. Прикрыть крышкой и оставить на некоторое время. Полученный сок слить в отдельную посуду, прибавить столько

воды, чтобы общее количество жидкости составило 250 г, добавить 40 г сахара и прокипятить. Затем снять с огня и растворить предварительно замоченный в холодной воде желатин. Добавить вино и поставить на холод. Бокалы, предварительно ополоснув холодной водой, наполнить полученным желе и ягодами клубники, чередуя их слоями. Ягоды можно укладывать на желе только после того, как оно совсем застынет. Наполненные таким образом бокалы следует выставить на холод. Перед подачей на стол взбить сливки или белки с оставшимся сахаром и украсить ими желе. Сверху положить крупную ягоду клубники и кусочек вафли.

Желе из ревеня

500 г ревеня, цедра лимона, 125 г сахара, 50 г рубленого миндаля (в том числе несколько штук горького), 15 г желатина, молочный кисель.

Подготовленный ревень нарезать кусочками, прибавить цедру лимона и отварить в 0,5 л кипящей воды, затем добавить сахар, дать снова закипеть и откинуть на дуршлаг. В полученном отваре растворить при нагревании предварительно замоченный в холодной воде желатин, добавить сваренный ревень и рубленый миндаль. Приготовленное желе вылить в блюдо или вазу, заранее сполоснутое холодной водой. Застывшее желе полить молочным киселем.

Коктейль из сушеных абрикосов

250 г кураги, горсть изюма, 2 чашки молока или яблочного сока.

Курагу вымыть, залить водой и оставить на ночь, чтобы она хорошо набухла. Затем абрикосы протереть через сито, добавить в массу изюм и молоко или яблочный сок. Все хорошо перемешать. Подать в бокалах.

Желе из айвы

500 г айвы, 100 г сахара, 60 г манной крупы, 100 г воды для манки; плодово-ягодный сироп или абрикосовый сок с мякотью.

Айву вымыть, удалить сердцевину и нарезать ломтиками. Залив водой, варить до готовности. Протереть через густое сито. Полученное пюре снова потушить на огне, добавив в него сахар, манку с водой, в течение 10 минут при непрерывном помешивании. Готовое желе выложить в смоченный холодной

водой низкий сосуд и поставить на холод, чтобы загустело. Затем перевернуть на тарелку и нарезать кусочками.

Подавать к столу, полив плодово-ягодным сиропом или абрикосовым соком с мякотью.

Желе из абрикосов

500 г абрикосов, 250 г воды, 100 г сахара, сок одного лимона, 5 г желатина, 70 г сметаны, 40 г сахарной пудры для сметаны, ядра миндаля или лесного ореха.

Абрикосы очистить и потушить в сиропе, приготовленном из воды, сахара и лимонного сока. Отцедить плоды от сиропа, выложить в красивое стеклянное блюдо и наколоть нарезанными узкими полосками орехами, которые перед этим залить на некоторое время кипятком, чтобы легче чистились и резались. В сироп добавить желатин, растворенный в небольшом количестве горячей воды и нагретый на водяной бане, и вылить на абрикосы. Сироп не должен полностью покрывать плоды, а их открытую часть нужно украсить сметаной, взбитой с сахарной пудрой.

Желе из консервированных черешен

Банка черешневого компота (1 л), 6 г желатина, сок пол-лимона, 100 г сметаны, 40 г сахарной пудры.

Компот из черешен процедить через ситечко, плоды распределить в стеклянные формочки или мисочки. С 250 г отцеженного сока смешать лимонный сок и желатин, предварительно растворенный в небольшом количестве воды на водяной бане. Вылить это на черешни. Формочки поставить в холодное место, чтобы затвердело желе. Затем гарнировать сверху сметаной с сахарной пудрой, взбитой в крем.

Если нет желатина, сгустить сок, соединив его с 25 г крахмала.

Желе из яблок или айвы

2 кг яблок (или айвы), 2 кг сахарного песка, 2 лимона.

Яблоки вымыть, обсушить, очистить, срезав минимум кожуры (сохранить ее). Разрезать на четвертинки, удалив сердцевину и семена (сохранить их). Налить в тазик 2 л воды, добавить сок 1 лимона, всыпать яблоки. Завязать в марлю кожуру и сердцевины яблок и взвесить их, чтобы определить точную массу яблочной мякоти. Долить в тазик воду из расчета 1 л воды на 500 г мякоти. Положить туда узелок с очистками. Довести до кипения на

сильном огне, убавить огонь и варить яблоки на слабом огне, время от времени помешивая. Когда яблоки будут довольно мягкими, выложить все в решето, дать стечь отвару и размять яблоки ладонями, чтобы выжать всю жидкость (отжатую мякоть использовать для других целей). Добавить в жидкость сахар из расчета 750 г сахара на 1 л. Вылить все вновь в тазик, добавить сок второго лимона и уварить на сильном огне, время от времени помешивая. Подавать охлажденным.

Желе молочное с рисовой мукой

7 стаканов некипяченого молока, 1 стакан рисовой муки, 1 стакан сахарного песка, 0,25 стакана воды флердоранж, 0,5 кофейной ложки какао или корицы (для украшения).

Молоко налить в кастрюлю, всыпать сахар, добавить рисовую муку и снова хорошо перемешать. Затем поставить на слабый огонь и варить, помешивая, но не доводя до кипения. Когда смесь начнет загустевать, сбрызнуть ее водой флердоранж, дать загустеть до консистенции желе, налить в большие розетки, посыпать какао или корицей. До подачи охлаждать в течение 1 часа.

Желе лимонное

200 г сахара, 25 г желатина, лимон, 600 г воды.

Налить в сосуд воду, растворить в ней сахар и вскипятить. В горячий сироп положить лимонную цедру и желатин, предварительно замоченный и растворенный в горячей воде. Довести сироп до кипения, непрерывно мешая ложкой, затем снять с огня и влить в него лимонный сок. Процедить смесь через марлю и после того, как она остынет, разлить в порционные формочки или вазочки.

Желе «Московит»

300 г сахара-рафинада, 3 апельсина, 2 лимона, 1 ст. ложка желатина, 3 стакана воды.

Сварить сироп из сахара и воды, влить желатин, растворенный в 0,25 стакана воды, и размешать, чтобы желатин окончательно растворился в сиропе. Опустить туда же цедру 1 лимона и 1 апельсина, влить сок из лимонов и апельсинов, выдавливая только до тех пор, пока идет прозрачный сок, иначе желе получится мутным. Если кислоты будет недостаточно, добавить лимонной кислоты по вкусу. Дать постоять под

крышкой 10 минут, процедить через марлю, положенную на дуршлаг, слить в какую-нибудь посуду с герметической крышкой, поставить ее в ведро со льдом и солью и начать вертеть форму во льду в одну и другую сторону до тех пор, пока желе с краев до середины не замерзнет, а середина не превратится в твердое желе. Иными словами, с боков будет мороженое, а внутри — желе. Вынуть из формы и подать на блюде.

Желе из лесных ягод

600 г ягод, 100 г сахара, 20 г желатина, 600 г воды. Очищенные и вымытые хорошо поспевшие лесные ягоды смять и процедить через марлю. Полученный сок подержать на холоде. Отжимки залить кипятком и варить 5 минут. Процедить, добавить сахар, замоченный на некоторое время в небольшом количестве холодной воды желатин и ягодный сок. Размешать и после того, как растворится желатин, снова процедить. Желе разлить в формочки, смоченные холодной водой, и поставить на холод.

Перед подачей на стол формочки с желе украсить сметаной, взбитой с сахаром, и свежими ягодами.

Пока желе еще не остыло, им можно полить торт, украшенный фруктами, или подаваемые в блюде фрукты.

Желе из клубники с шампанизированным вином

1 кг свежей клубники, 250 г клубничного сиропа, 1 стакан сахарного песка, 2 стакана воды, 10 пластинок (20 г) желатина, 0,5 бутылки шампанизированного красного вина, 1 стакан сливок, 2 ст. ложки сахарной пудры (для взбивания сливок).

Клубнику перебрать и залить сиропом. В горячей воде растворить сахар и предварительно замоченный в холодной воде желатин. Добавить отцеженную клубнику и шампанизированное вино, охлажденное в холодильнике. Формочки или стаканы, в которых крем будет подан к столу, наполнять до половины вязкой смесью и дать застыть. Сверху уложить отцеженные ягоды клубники и залить оставшейся смесью. Заполненные формочки снова поставить в холодильник для застывания добавленной смеси. Перед подачей гарнировать желе взбитыми с сахарной пудрой сливками. Можно также сбрызнуть его небольшим количеством сиропа или ликера по усмотрению.

Желе молочное

2 стакана обезжиренного молока, 1 стакан сахарного песка, 1

порошок ванилина, 1 щепотка тертой лимонной цедры, 12 г желатина, 2 яйца.

Желатин замочить в холодной воде. Молоко вскипятить и снять с огня. Добавить сахар, щепотку соли, ванилин, лимонную цедру и размешать (чтобы растворился сахар). Яичные желтки отделить от белков и взбить, как для заправки, добавляя по капле горячее молоко. Белки взбить в крутую пену. Оставшееся молоко при непрерывном помешивании соединить со взбитыми желтками и желатином. Когда желатин растворится и смесь немного остынет, добавить взбитые в крутую пену белки. Вязкую смесь разлить поровну в формочки и поставить на холод для застывания. Готовое желе гарнировать фруктами и подавать с печеньем.

Желе из свежих фруктов

4 стакана свежих фруктов (по желанию), 2 стакана сахара, 1 стакан воды, 1 лимон, 10 пластинок (20 г) желатина, несколько отобранных свежих фруктов, 1 стакан сливок, 2 ст. ложки сахарной пудры (для взбивания сливок).

В горячей воде растворить сахар и предварительно замоченный в холодной воде желатин. Добавить фруктовый сок и сок, выжатый из 1 лимона. Полученную смесь, помешивая, охладить и половину ее разлить поровну в приготовленные заранее вазочки или формочки. На застывшее в посуде желе уложить отобранные фрукты и залить их оставшейся смесью. Заполненные формочки поставить в холодильник. Перед подачей гарнировать желе взбитыми с сахарной пудрой сливками и по желанию полить подходящим ликером или сбрызнуть ромом (коньяком).

Мусс заварной клубничный

300 г клубники, 5 яиц, 1,5 стакана 30 %-ных сливок, 20 г желатина, 1,25 стакана сахара.

Клубнику растереть с сахаром, поставить на огонь и, помешивая, дать закипеть. Желтки взбить веничком. Постепенно влить в них, не переставая взбивать, горячий сироп. Когда все пюре соединится с желтками, а сами желтки превратятся в пену, заварить ими взбитые в крутую пену белки, продолжая взбивать. Остудить, добавить в массу взбитые сливки и распущенный в стакане воды желатин. Аккуратно размешать и всю массу выложить в форму, смоченную холодной водой, поставить ее в холодильник. Застывший мусс выложить на тарелку, обложив

кругом бисквитами.

Мусс заварной малиновый

400 г протертой свежей малины, 1,5 стакана сахара, 10 яиц, 0,5 л сливок, 2 ст. ложки желатина.

Проварить протертую малину с сахаром. Горячей массой постепенно залить желтки, отделенные от белков, непрерывно взбивая до тех пор, пока вся масса не поднимется высоко (все это взбивать на паровой бане). Взбитые отдельно белки, продолжая взбивать, заварить горячим малиновым пюре, взбитым с желтками (горячую массу надо вливать в белки тонкой струей). Заваренную массу остудить, влить в нее распущенный на краю горящей плиты желатин и осторожно перемешать со взбитыми сливками. Готовую массу выложить в форму и поставить на несколько часов в холодильник. Перед подачей опустить форму на несколько секунд в горячую воду и выложить мусс на тарелку.

Мусс из малины

800 г малины, 100 г сахара, 40 г манной крупы, 600 г воды.

Из малины приготовить сок, поставить его охладиться в холодильник.

Мезгу малины после отцеживания залить указанным количеством воды и довести до кипения. Профильтровать. К полученному отвару добавить сахар и снова вскипятить на огне. Тонкой струйкой постепенно всыпать манку, непрерывно помешивая. Поварить 5 минут на слабом огне и снять. После остывания смешать с процеженным малиновым соком и взбить смесь веничком в пену, чтобы ее объем удвоился.

Подавать к столу охлажденным, выложив в вазочки (креманки) и украсив свежей малиной или малиновым вареньем.

Мусс из апельсинов

2 апельсина, 1 лимон, 200 г сахара, 2,5 стакана воды, 2 ст. ложки желатина.

Желатин залить 0,5 стакана холодной воды, поставить в горячую воду или на середину горящей газовой плиты, чтобы он разошелся. Из воды и сахара сварить сироп, влить желатин, вскипятить, снять с плиты, положить натертую на мелкой терке цедру с апельсинов, добавить сок из апельсинов и лимона, закрыть крышкой и охлаждать до комнатной температуры. Процедить сироп через марлю, вылить всю жидкость в кастрюльку

и взбивать веничком до превращения в пену. Сложить в смоченную холодной водой форму и вынести на холод. Перед подачей опустить форму на 1 минуту в горячую воду, обтереть полотенцем и выложить мусс на блюдо.

Мусс шоколадно-мандариновый

1 л жирного молока, 100 г шоколада, 200 г мандаринового желе, вода.

Молоко взбить, растопить шоколад. Мандариновое желе распустить в небольшом количестве воды (достаточно 0,5 стакана). Постепенно, постоянно помешивая, ввести в молоко шоколад и желе. Мешать до загустения. Поставить в холодильник. Через 1–2 часа мусс готов к употреблению.

Можно использовать лимонное желе.

Суфле

Для белого соуса: 3 ст. ложки масла, 3 ст. ложки муки, 1 стакан молока.

Для суфле: 4 яйца, 0,5 стакана сахара, сладкий фруктовый соус.

Приготовить густой белый соус. Смешать масло и муку с молоком, растереть до однообразной массы и поставить на огонь. Когда соус загустеет, снять с огня. Добавить 3 хорошо взбитых желтка и сахар, хорошо перемешать.

Смазать маслом и припудрить мукой глубокое прямоугольное блюдо для суфле. Взбить 4 яичных белка в пену и вылить в предыдущую смесь. Вылить смесь в огнеупорное блюдо и выпекать при 200 °С до подрумянивания (40–45 минут).

Подавать на стол прямо из духовки. Можно полить любым фруктовым соусом.

Суфле творожное с урюком и орехами

100 г творога, 10 г манной крупы, 0,5 яйца, 15 г сахара, 20 г молоко, 30 г урюка, 25 очищенных грецких орехов, 10 г сливочного масла, 30 г сметаны.

Орехи истолочь до тестообразного состояния и соединить с мелко нарубленным урюком и с творожной массой, затем все это вымешать, выложить в формочку, смазанную маслом, и запечь. Подать к столу со сметаной.

Суфле творожное с абрикосами

300 г спелых абрикосов, 120 г сахарной пудры, 300 г творога, сок и цедра 1 лимона, взбитые сливки и абрикосы целые. Спелые абрикосы без косточек растереть и к пюре добавить сахарную пудру, протертый творог, немного лимонного сока и цедру. Массу перемешать. Приготовленную массу выложить в вазочки, украсить взбитыми сливками и половинками абрикосов. Подать охлажденным.

Суфле лимонно-творожное

250 г творога, 0,2 л лимонного сиропа, 50 г сахарной пудры, 50 г изюма.

Творог, сахарную пудру, сироп поместить в миксер и взбивать 2 минуты. Готовое суфле выложить в бокалы и украсить изюмом.

Суфле творожное с бананом

500 г творога, 2 банана, 1 лимон, 100 г сахарной пудры, 1 стакан сливок 35–45 %-ной жирности.

Протертый творог перемешать с 1 мелко нарезанным бананом, лимонным соком и сахарной пудрой. Охлажденные сливки взбить, половину подмешать к творогу. Суфле выложить в вазочки, украсить оставшимися сливками и кружочками банана. Подать охлажденным.

Суфле творожное с вишневой подливкой, паровое

120 г творога, 10 г манной крупы, 10 г сливочного масла, 15 г сахара, 0,5 яйца, 25 г вишни сухой, 5 г крахмала.

Из манной крупы и 30 г воды сварить кашу и охладить. Творог (свежий, сухой) протереть через сито, соединить с манной кашей, добавить желток, 5 г сахара и 5 г растопленного масла. Все это хорошо растереть, ввести взбитый белок, слегка вымешать, выложить в формочки, смазанные маслом, и на пару довести до готовности. Из вишни и 100 г воды, 10 г сахара и картофельной муки сварить кисель и горячим полить суфле.

Суфле из персиков

5 спелых персиков, 100 г сахара, 0,5 лимона, 3 зерна горького миндаля, 3 яйца, 3 ст. ложки картофельного крахмала, 1 ч. ложка сухих дрожжей (в порошке), 1 рюмка рома или коньяка, соль.

Подготовленные персики разрезать, удалить косточки, протереть мякоть через сито и хорошо взбить, добавить сахар, сок

и цедру лимона, тертый миндаль и желтки. Картофельную муку и дрожжи просеять через сито, добавить ром и подготовленные взбитые персики. Полученную массу взбить до пенообразного состояния.

Отдельно взбить белки, добавив щепотку соли, ввести их в предыдущую массу, выложить в форму, смазанную жиром, и запечь в духовке при средней температуре в течение 40–50 минут.

Суфле миндальное с клубникой

250 г клубники, 0,75 л молока, 10–15 г сливочного масла, 1–2 яйца, 2 ст. ложки измельченного миндаля, 2 небольшие рюмки коньяка, 3–4 ст. ложки крахмала, 0,5 стакана сахара.

Смешать молоко, крахмал и сахар и при непрерывном помешивании варить на небольшом огне до загустения. В горячее суфле добавить сливочное масло, желтки, измельченный миндаль, коньяк и все хорошо перемешать. Взять высокие бокалы и, чередуя, наполнить их полученной массой и разрезанными пополам ягодами клубники. Сверху украсить взбитыми белками.

Суфле-крем по-шотландски

275 г 35 %-ных сливок, цедра и сок 1 лимона, около 150 г белого вина, 110 г сахарной пудры.

Существует много вариантов этого рецепта.

Смешать лимонный сок с белым вином, сахарной пудрой и цедрой, закрыть и поставить в холодное место на ночь. Утром взбить сливки и, когда они начнут густеть, постепенно добавлять к ним винную смесь до образования кремообразной массы. Подавать не позже чем через 1 час с песочным печеньем, малиной.

Суфле из крыжовника

500 г крыжовника, 120 г сахара, цедра 0,5 лимона, 1 ч. ложка пшеничной муки, 0,5 стакана белого вина, 2 яйца. Крыжовник проварить до мягкости в небольшом количестве воды, добавив цедру лимона и сахар. Протереть через сито. Желтки смешать с сахаром и небольшим количеством остуженного ягодного пюре, затем соединить со всем количеством пюре и проварить 4–5 минут, постоянно помешивая. Добавить вино, снять с огня и прибавить взбитые в пену белки.

Полученную массу переложить в смазанную маслом форму и запекать 30 минут на слабом огне. К суфле подать ванильный

соус.

Суфле из малины

3 яйца (белки и желтки отдельно), 75 г сахарной пудры, 10 г порошкообразного желатина, сок 0,5 лимона, разведенный водой до 30 г, 275 г протертой малины, 150 г сливок 35 %-ных, 25 г измельченного поджаренного миндаля, немного малины для украшения.

Посуду для суфле вместимостью 1 л обернуть двойным слоем фольги, выступающей на 5 см над краем, закрепить липкой лентой. Желтки и пудру положить в миску, которую подвесить над кастрюлей с горячей водой, и взбивать смесь, пока не станет густой, как сливки. Убрать миску с огня. Желатин растворить в лимонном соке и воде на слабом огне, влить в смесь желтков с сахаром и взбивать, пока смесь не остынет. Сливки слегка взбить, немного оставить для украшения, а остальные положить в смесь вместе с пюре из малины. Помешивать время от времени, пока суфле не остынет. Белки быстро взбить до густой пены, положить в смесь и вылить все в посуду, приготовленную для суфле. Оставить на ночь, чтобы застыло.

Для подачи на стол осторожно снять фольгу с помощью острой лопаточки. Вдавить орехи в суфле, возвышающееся над краем посуды, так, чтобы они не падали, украсить оставшимися сливками и малиной.

Суфле из апельсинов

2 апельсина, 8 яиц, сахар.

Небольшой апельсин натереть с кожурой на терке, а другой очистить и протереть через сито. Положить апельсиновую массу в форму, добавить 8 желтков, сахар и растирать до тех пор, пока не получится густая масса. Тогда ввести в нее взбитые в пену белки и поставить в умеренно горячую духовку на 10–12 минут. (В горячей духовке суфле сразу поднимется, а потом сядет и будет невкусным).

Суфле из мармелада

100 г мармелада, 200 г сахара, 50 г воды, 1 ч. ложка уксуса, 4 белка, масло для смазывания подноса.

Из воды, уксуса и сахара приготовить густой сироп. Белки взбить в пену и заварить. Мармелад подогреть, выпарить и вымешать со взбитой пеной.

Огнеупорное блюдо смазать маслом, выложить на него суфле, посыпать сахаром, поставить в духовой шкаф на 20 минут. Когда подрумянится, подать на том же блюде. Подавать с ванильным соусом, сливками или фруктовым сиропом.

Суфле из грецких орехов

0,5 стакана грецких орехов, 4 ст. ложки сахара, 4 желтка, 0,25 стакана сливок, 4 белка.

Очищенные орехи растереть в ступке с 2 столовыми ложками сахара, переложить в чашку и растереть, прибавляя последовательно желтки, 2 столовые ложки сахара и сливки. Затем переложить смесь в кастрюльку и проварить на слабом огне, помешивая, пока смесь не станет густой. Когда масса остынет, взбить ее с пеной из яичных белков. Выложить на эмалированное блюдо и поставить в легкую печь.

Суфле с кофе «Мокко»

3 ст. ложки масла, 3 ст. ложки муки, 1 стакан молока, 3 яйца, 0,5 стакана сахара, 1 ст. ложка муки для посыпки.

Сливочное масло растереть с мукой, развести молоком и проварить до загустения. Снять с огня, добавить хорошо взбитые желтки и сахар, тщательно перемешать. Добавить взбитые в пену белки.

Глубокое прямоугольное блюдо для суфле смазать маслом и посыпать мукой. Вылить в него смесь и выпекать в духовке при 150–160 °С в течение 40–45 минут.

Подать на стол прямо из духовки. Можно полить 1 столовой ложкой тутти-фрутти, подать к суфле кофе «Мокко» со взбитыми сливками и тертым мускатным орехом.

Суфле из чернослива

320 г чернослива, 6 ст. ложек сахара, 12 яиц (белки), 1 ч. ложка сливочного масла, 2,5 стакана молока или сливок, 1 ст. ложка сахарной пудры.

Чернослив промыть, залить холодной водой так, чтобы вода его покрывала, и в закрытой посуде варить при слабом кипении до готовности. Из чернослива удалить косточки, мякоть протереть деревянной ложкой через сито, добавить молоко, всыпать сахар и помешивая, проварить до загустения.

Не охлаждая смесь, ввести ее тонкой струйкой при быстром помешивании во взбитые яичные белки.

Полученную массу горкой выложить на смазанную сливочным маслом сковороду и выпекать в разогретом до 180 °С духовом шкафу в течение 10–15 минут. Суфле при выпекании увеличивается в объеме в 2–2,5 раза. Готовое суфле сразу подать на стол.

Суфле с ромом

4 ст. ложки муки, 4 ст. ложки сливочного масла, 0,5 л молока, 4 ст. ложки сахара, 5 яиц, 60 г цукатов, ром. Муку слегка спассеровать в сливочном масле, разбавить молоком, всыпать сахар и варить на слабом огне до сгущения. Крем снять с огня и мешать до охлаждения, а затем ввести в него желтки и (по ложке) взбитые в пену белки.

Выложить половину крема в огнеупорную посуду, смазанную маслом и подпыленную мукой, посыпать мелко нарезанными цукатами и нанести остальную часть крема. Выпекать в умеренно нагретой духовке. Готовое суфле подать горячим, пока оно не осело. Перед подачей полить ромом и запечь.

Суфле ванильное

3 ст. ложки сливочного масла, 3 ст. ложки пшеничной муки, соли на кончике ножа, 0,75 стакана горячего молока, 0,25 стакана сахара, 1 ч. ложка ванильного сахара, 5 яиц, разделенных на желтки и белки.

Сливочное масло растопить в сотейнике, положить туда муку и соль, размешать. Непрерывно размешивая, влить тоненькой струйкой горячее молоко. Добавить сахар и варить на слабом огне, помешивая до тех пор, пока не загустеет. Яичные желтки и ванильный сахар растереть и тоненькой струйкой влить в горячую смесь, непрерывно размешивая, чтобы не допустить свертывания. Поставить в холодильник на 15 минут. Смазать маслом полуторалитровую форму, посыпать слегка сахарной пудрой. Яичные белки взбить веничком до образования воздушной (но не сухой) пены и осторожно влить в смесь. Размешать. Выложить смесь в форму и поставить в предварительно довольно хорошо нагретую (до 180 °С) духовку на 35 минут. Горячее суфле подавать к столу со сладким соусом.

Суфле ореховое с медом

В горячую молочную смесь вместе с яичными желтками добавить 1 стакан растолченных в ступке орехов. В остальном

ореховое суфле готовить так же, как и ванильное, только вместо сахара в молоко положить такое же количество меда.

Суфле шоколадное

50 г молочного натертого на терке шоколада растопить с 2 столовыми ложками воды и соединить с яичными желтками. В остальном шоколадное суфле приготавливается так же, как и ванильное.

Суфле из клубники

250 г клубники, 1 ст. ложка лимонного сока, 180 г сахара, 5 яичных белков.

Тщательно взбить клубнику, добавить лимонный сок, сахар и снова хорошо взбить. В полученную массу добавить, осторожно помешивая, взбитые в густую пену яичные белки, выложить в смазанную маслом посуду и запекать в подогретой до 150 °С духовке в течение 20 минут.

Готовое суфле слегка остудить, украсить крупной клубникой вместе с чашелистиками и сразу же подать.

Суфле ванильное в чашечках

1 стакан сливок, 1 ст. ложка сахара, 3 яйца (желтки), 0,5 ч. ложки ванилина.

Сливки и сахар подогреть и влить в растертые желтки, непрерывно помешивая, чтобы масса не свернулась. Добавить ванилин и разлить по чашечкам.

Чашечки поставить на противень, на который предварительно налить немного горячей воды, и поместить на 15 минут в нагретую до 160 °С духовку.

Готовое суфле не должно приставать к лезвию ножа.

Суфле по-сицилийски

4 яйца, 100 г сахара, 1 ст. ложка муки, 1 апельсин, 0,5 стакана молока, 1 ч. ложка сливочного масла, 2 ч. ложки сахарной пудры, молоко или сливки.

Желтки растереть с сахаром, добавить муку, натертую цедру апельсина, сливочное масло, молоко, размешать и варить до загустения.

Смесь охладить, помешивая, чтобы не образовались комочки. Белки взбить в крепкую пену, всыпать сахарную пудру,

перемешать, добавить тонкие ломтики апельсина, смешать с яично-молочной массой и осторожно размешать.

Подготовленную смесь выложить в огнеупорную посуду, смазанную маслом и посыпанную мукой, и поставить в духовку на 15 минут.

Подать сразу после выпекания в той же посуде, посыпав сахарной пудрой. Отдельно подать холодное молоко или сливки.

Суфле с ликером и соусом «мелба»

Для суфле: 4 яйца (белки и желтки отдельно), 25 г сливочного масла, 25 г муки, 150 г молока, 75 г сахарной пудры, 4 ст. ложки ликера «Драмбьюин» (или другого), несколько капель ванильной эссенции.

Для соуса «Мелба»: 450 г свежей или замороженной малины, около 110 г мелкого сахарного песка.

Литровую посуду для суфле слегка смазать маслом и посыпать пудрой. Растопить масло, всыпать муку, снять с огня и постепенно смешать с молоком. Когда соус станет гладким, снова поставить на огонь и довести до кипения, чтобы загустел (все время помешивая). Влить по одному желтку, всыпать пудру с ликером и ванильной эссенцией. Слегка взбить белки и металлической ложкой осторожно, но быстро, положить в соус. Переложить суфле в смазанную маслом посуду и запекать в середине духовки при 190 °С около 40 минут, пока не поднимется и не станет золотисто-коричневым. Слегка посыпать мелким сахарным песком и немедленно подавать на стол.

Приготовить соус. Малину протереть через сито, постепенно добавить в нее по вкусу сахарный песок и размешивать до полного растворения сахара.

Суфле-панке

100 г сливочного масла, 100 г муки, 100 г сахара, 0,5 л молока, 6 яиц, 1,5 стакана варенья или джема.

Для глазури: 100 г сахарной пудры, 1 белок.

Сливочное масло растереть с мукой, подогреть и развести кипящим молоком с сахаром. Проварить, остудить на холоде. Взбить в крутую пену желтки и белки отдельно, и все перемешать с остуженной массой. Лист смазать сливочным маслом, посыпать мукой, массу вылить на лист, разровнять и поставить в духовку со средним жаром на 10–15 минут. Готовый пласт нарезать одинаковыми квадратиками и, смазав их джемом, сложить по два.

Приготовить глазурь. Белок взбить с сахарной пудрой до

густоты. Этой глазурью покрыть квадратики. Сверху можно посыпать рублеными орехами.

Пенник малиновый (клубничный)

1 кг малины (клубники), 150 г сахара, 8 яиц (белки), 1 ст. ложка сахарной пудры, 1 ч. ложка сливочного масла. Ягоды перебрать, промыть и протереть через сито. Добавить сахар, хорошо растереть, влить взбитые белки, размешать, выложить в смазанную маслом форму, посыпать сахарной пудрой и поставить в разогретую духовку на 15–20 минут.

Омлет с апельсиновым ликером

3 яйца, разделенные на белки и желтки, 2 ст. ложки сахарной пудры, 3 ст. ложки апельсинового ликера, 1 ст. ложка сливочного масла.

Желтки и сахарную пудру растереть добела. Влить ликер и хорошо размешать. Белки взбить веничком до образования воздушной легкой пены. Сковороду диаметром 25–30 см разогреть на сильном огне. Растопить сливочное масло. Одновременно подогреть и приготовить тарелку. Подготовленные желтки и белки смешать и быстро вылить на горячую сковороду, наклоняя сковороду в разные стороны, чтобы яичная смесь равномерно растеклась по всей сковороде. Когда омлет снизу подрумянится (сверху он не должен застывать), приподнять один край омлета, подсунуть под него тарелку и сдвинуть омлет на тарелку. Подавать к столу сразу.

Для приготовления омлета потребуется всего 1 минута. На одной сковороде не рекомендуется жарить больше указанного количества. На омлет можно положить печеные яблоки.

Парфе «Тутти-фрутти»

50 г молока, 0,25 яйца (желток), 20 г сахара, 6 г желатина, ванилин по вкусу, 85 г фруктов из компота, 50 г сливок. Желток размешать в молоке, добавить сахар и ванилин и взбивать на пару до загустения (не кипятить!) В горячий крем положить растворенный желатин, охладить и добавить взбитые сливки (следить, чтобы крем при охлаждении не застыл). После этого крем переложить в смоченную водой форму и заморозить. При подаче парфе украсить взбитыми сливками и различными фруктами из компота.

Парфе с малиной

125 г сахара, 0,5 стакана воды, 4 яйца, 150 г малины, 250 г сметаны, бисквитное печенье, малина.

Для соуса: 50 г сахара, 0,25 стакана воды, стакан ликера. Сварить густой сироп из сахара и воды и постепенно тонкой струйкой вводить его в растираемые яичные желтки. Приготовленную массу поставить на слабый огонь и, помешивая, поварить несколько минут, не давая ей закипеть. Снять с огня и мешать, пока не остынет. Протереть малину, добавить сметану и соединить с яичной смесью.

Выложить часть крема в покрытую целлофаном или пергаментной бумагой форму для кекса, покрыть его смоченным в сиропе бисквитным печеньем, снова смазать кремом, покрыть печеньем и т. д. Верхний пласт должен быть из печенья. Поставить форму с парфе в холодильник на 5–6 часов (можно на всю ночь). Перед подачей опрокинуть форму на подходящую посуду, покрыть парфе тем же кремом и украсить сметаной и малиной. По желанию крем можно окрасить красной пищевой краской.

Соус приготовить из 50 г сахара, 0,25 стакана воды и стакана ликера.

Шоколад десертный

50 г молочного шоколада, 50 г порошка какао, 0,25 стакана сахарной пудры, 4 сырых яйца, разделенных на желтки и белки, 2 ст. ложки коньяка, 7 ст. ложек сливочного масла.

Молочный шоколад, порошок какао с 0,25 стакана воды в миске растопить на водяной бане. Снять с огня и добавить сахарную пудру. Взбить яичные желтки и по одному влить в шоколад. Затем влить в шоколад коньяк и расплавленное сливочное масло. Смесь хорошо размешать.

Яичные белки взбить до образования воздушной пены и влить их в шоколад. Формочки слегка смазать маслом и разлить по ним шоколад. Поставить на ночь в холодильник. Осторожно опрокинуть застывший шоколад на приготовленное блюдо и подавать со взбитыми сливками.

Крем-мороженое с абрикосами

250 г абрикосов, 4 яичных желтка, 1 белок, 250 г молока, 150 г сахара, 50 г сахарной пудры, 100 г сметаны, 50 г шоколада.

Желтки взбить, влить в них молоко, подслащенное 100 г

сахара, и взбивать, поставив на слабо нагретую конфорку, чтобы смесь слегка загустела, но не закипела. В полученный крем добавить сметану, перед этим взбитую с сахарной пудрой в густой крем, и взбитый в пену белок. Приготовленный крем поставить на 2 часа в морозильную камеру холодильника, чтобы замерз.

Абрикосы, очищенные и нарезанные кубиками, распределить в четыре небольшие вазочки или широкие фужеры и посыпать сахаром. Сверху в каждую порцию положить замерзший крем. Гарнировать крем-мороженое чайной ложкой сметаны, взбитой с сахарной пудрой в густой крем, и натереть понемногу шоколад.

Самбук из яблок

10 яблок, 300 г сахара, 7 белков, 2 ст. ложки желатина, 500 г 30 %-ных сливок.

Разрезать яблоки на четвертинки, вырезать сердцевины. Положить яблоки в кастрюлю, влить 0,5 стакана воды, закрыть крышкой и поставить на небольшой огонь. Когда сок выпарится и яблоки станут совсем мягкими, протереть их через дуршлаг. Остывшее пюре сложить в эмалированную кастрюлю, поставить в таз со льдом и непрерывно взбивать веничком, прибавляя по 1 белку до тех пор, пока не получится пышная плотная масса. Тогда постепенно добавить сахар, не переставая взбивать, затем растворенный в 0,5 стакана воды желатин и в конце ввести взбитые в крепкую пену сливки, осторожно размешивая сверху вниз. Форму облить холодной водой, наполнить взбитой массой и поставить в холодильник, чтобы она хорошо застыла. Выложить самбук на блюдо, а вокруг него положить бисквиты.

Мороженое молочное с орехами

50 г орехов, 250 г молока, 50 г сахара, 2 яйца, натертая лимонная цедра.

Желтки взбить с частью сахара и небольшим количеством молока. Остальное молоко вскипятить с сахаром. Постепенно влить в него взбитые желтки и, непрерывно помешивая, довести снова до кипения, затем снять с огня, охладить и ароматизировать лимонной цедрой. Орехи поджарить, очистить от тонкой кожицы, натереть на терке и всыпать в смесь. Последними ввести в нее взбитые в крепкую пену белки и слегка все перемешать. Поставить в холодильник.

Подавать на стол в вазочках (креманках), украсив отцеженными от сиропа вишнями из варенья.

Мороженое клубничное

450 г свежей клубники, 110 г сахарного песка, 4 ст. ложки холодной воды, 1 десертная ложка лимонного сока, 1 десертная ложка апельсинового сока.

Растворить сахар в кастрюле с водой на слабом огне, довести сироп до кипения и кипятить на сильном огне 5 минут. Снять с огня и дать остыть. Помыть и почистить ягоды, протереть через нейлоновое сито, чтобы получить пюре. (Можно воспользоваться миксером.) Влить лимонный и апельсиновый сок и холодный сироп. Налить все в плоскую металлическую форму и оставить на ночь, чтобы полностью застыло. Перед подачей на стол вынуть из морозилки, дать постоять 30 минут при комнатной температуре, чтобы стало мягким, и разложить по креманкам.

Мороженое «Эффектное»

Смешать 0,75 л молока с 5 столовыми ложками порошка какао и вскипятить. Растереть в пену 6 яичных желтков со стаканом сахара и, не переставая помешивать, добавить молоко с какао. Полученную смесь варить на водяной бане (не доводя до кипения) до образования массы густой консистенции. Снять с плиты, охладить, периодически помешивая, чтобы не покрылась корочкой. Охлажденную массу смешать с 200 г сметаны и рюмкой коньяка или апельсинового ликера, переложить в подходящую посуду и поставить в морозильную камеру. Когда масса начнет затвердевать, добавить (по желанию) мелко нарезанную апельсиновую корку из варенья, а чтобы масса не превратилась в кристаллы, часто размешивать ее. Перед подачей разложить мороженое в высокие бокалы и посыпать мелко рубленным жареным миндалем.

Мороженое розовое мятное

1,5 стакана сахара, 1,5 л молока, 3 стакана жирных сливок, 5 взбитых белков.

Смешать ингредиенты и варить до тех пор, пока смесь не станет вязкой. Снять с огня, добавить 1 ч. ложку ментоловой эссенции и несколько капель красного красителя. Охладить, вылить во фризер. Когда масса слегка заморозится, добавить 1,5 стакана мятных леденцов и снова заморозить. Перед подачей на стол нарезать мороженое на брусочки.

Мороженое ванильное

4 яйца, взбитых в глубокой миске, 2,25 стакана сахара, 0,5 ч. ложки соли, 5 стаканов холодного молока, 4 стакана холодных жирных сливок, 5 ч. ложек ванилина. Постепенно добавляя сахар, взбить яйца, добавить молоко, сливки и ванилин, хорошо все перемешать и выложить во фризер. После того как масса заморозится, обложить ее льдом и солью и дать постоять несколько часов. Подавать с сиропом тутти-фрутти или каким-нибудь другим.

Мороженое кофейное мягкое по-льежски

3 ст. ложки растворимого кофе, 3 ст. ложки кипятка, 0,25 стакана холодной воды, 0,5 стакана сахарного песка, 4 яичных желтка, 2 стакана 30 %-ных сливок. Растворимый кофе развести в трех столовых ложках кипятка. Сахар растворить в 0,25 стакана воды и варить в металлической посуде до тех пор, пока от концов вилки при вынимании ее из массы не будут вытягиваться нитки.

Растереть яичные желтки и, продолжая растирать, влить в них тоненькой струйкой сахарный сироп. Растирать до загустения, влить кофе, размешать и соединить с предварительно взбитыми на льду сливками. Вылить на противень и поставить в морозильную камеру. Держать там до тех пор, пока края не начнут застывать. Вынуть и взбивать в течение 1 минуты. Разлить ложкой по формочкам и поставить в холодильник. Как только мороженое загустеет, подавать к столу.

Пломбир (старорусский рецепт)

600 г густых свежих сливок, 5 яичных желтков, 100 г сахара, ваниль, 200 г цукатов, 50 г бисквита.

Желтки взбить добела с сахаром, развести четвертой частью сливок, прибавить изрезанную или истолченную ваниль, сложить в кастрюльку, поставить варить и взбивать, не переставая, веничком, пока вся масса сгустится и начнет подниматься (не давать ей кипеть!) Потом снять с плиты, вылить в отдельную посуду и совершенно остудить. Между тем взбить до густой пены остальные сливки в холодном месте, выложить в них остуженные взбитые желтки со сливками, размешать, прибавить мелко нарезанные цукаты и все бисквиты, размешать, сложить в форму и заморозить.

Пломбир «Геллерт» венгерский

1,2 кг сливок, 150 г брусничного или клюквенного джема, 0,2 л

молока, треть палочки ванили, 2 желтка, 80 г сахарной пудры, 20 г муки; 80 г сахарной пудры, 15 г желатина, 250 г вишни, настоянной на коньяке или роме; 10 порций шоколадной подливки; 40 г сахарной пудры, 4 г ванильного сахара.

Для шоколадной подливки: 0,5 л молока, 60 г сахара, ваниль, 200 г шоколада, 300 г сливок, 6 яичных желтков, 160 г сахара, 100 г порошка какао, 30 г муки, еще 100 г молока, 50 г рома.

Прежде всего нужно заранее купить сливки, так как хорошо взбить их можно лишь после того, как они постоят в холодильнике 10–24 часа. Джем протереть через сито, чтобы в нем не осталось семян и кожицы ягод. Если протертый джем будет очень густым, разбавить до консистенции сметаны. Затем приготовить немного желтого (заварного) крема. Для этого молоко вскипятить с ванилью; в миске взбить веничком желтки с сахарной пудрой, добавить к ним муку, затем понемногу влить молоко и вымешать крем до гладкости. Миску с кремом поставить в кастрюлю с кипящей водой и, непрерывно помешивая, довести крем до кипения. 800 г сливок взбить в крепкую пену и осторожно примешать к ним 80 г сахарной пудры. Половину взбитых сливок смешать с джемом, другую половину — с почти остывшим желтым кремом, причем сначала положить в крем сливок совсем немного, затем остальную массу. Шарообразную форму объемом примерно 1,5 литра выложить сначала слоем сливок с джемом, затем наполнить сливками с желтым кремом, поместив в середину формы донышком вниз стакан, расширяющийся от дна к горлу. Форму поставить в морозильник (с температурой -14 °С)

Желатин замочить в 0,5 л воды, дать ему разбухнуть (около 30 минут), поставить на слабый огонь и размешать до однородной массы, если необходимо, разбавив ложечкой воды. Настоянную на коньяке или роме вишню без косточек залить таким количеством желатина, чтобы после охлаждения получилось не очень твердое желе.

Приготовить шоколадную подливку. Молоко вскипятить с сахаром и ванилью. В маленькой кастрюльке растопить на слабом огне шоколад. Сливки взбить в крепкую пену. Затем желтки растереть с сахаром, добавить к ним порошок какао, немного муки и холодного молока и хорошо взбить веничком. К полученной массе сначала подмешать растопленный шоколад, затем понемногу тоненькой струйкой влить горячее молоко с сахаром и ванилью. При этом часто и быстро помешивая массу веничком. Поставить на умеренный огонь и довести до кипения (но не кипятить!) Снять с огня и снова хорошо перемешать. Полученную массу осторожно, небольшими порциями, смешать со

взбитыми сливками и подлить немного рома.

Когда пломбир хорошо застынет, вынуть из него стакан, на его место вложить застывающее желе с вишнями. Форму с пломбиром снова поставить в холодильник.

Перед подачей взбить в крепкую пену оставшиеся 400 г сливок с сахаром и ванильным сахаром. Форму с пломбиром на несколько секунд поместить в горячую воду, затем прикрыть блюдом, опрокинуть на блюдо и снять.

Пломбир с помощью кондитерского шприца со звездчатым наконечником украсить взбитыми сливками.

При нарезании пломбира на порции для гостей будет сюрпризом вишня в его середине. Кроме того, отдельно можно подать к пломбиру горячую шоколадную подливку и ею полить каждую порцию уже на десертных тарелочках.

К пломбиру можно подать вафли без начинки, сухое бисквитное печенье или тонкие вафельные трубочки.

Если в хозяйстве не окажется полуторалитровой шарообразной формы, пломбир можно приготовить в небольших формочках объемом по 0,15 л. В этом случае вместо стакана в середину формочки можно поставить 30–50-граммовую стопочку.

Для ванильного слоя пломбира вместо желтого (заварного) крема можно использовать ванильный пудинг (охлажденный ванильный пудинг примешать к взбитым сливкам).

Пломбир с вареными грушами и ореховым печеньем

5 брикетов пломбира, 4–5 груш, 4 ст. ложки сахара, 0,5 л сливок, 5–6 шт. орехового печенья, 1 пакетик ванильного сахара.

Груши очистить от кожуры, разрезать вдоль пополам, удалить сердцевины. Отварить груши в сиропе (на 1 стакан воды 1 ст. ложка сахара) до прозрачности, остудить. Пломбир размять в эластичную массу, обложить им слоем толщиной в 2 пальца стенки и дно кастрюльки, на пломбир положить слой груш, посыпать их кусочками орехового печенья, сверху положить взбитые сливки, затем опять груши, печенье, сливки — так укладывать почти доверху, не заполнив кастрюлю до краев на 2 пальца. Верх заполнить пломбиром. Поставить на сутки в морозильник. Перед подачей на несколько секунд опустить дно кастрюли в горячую воду, стенки изнутри обвести теплым ножом и выложить пломбир на тарелку. По краю тарелки разложить ореховое печенье.

Мелба

8 порций мороженого, 8 половинок персиков или абрикосов из компота, мармелад, взбитые сливки.

Приготовить 4 бокала, на дно каждого положить по одной порции мороженого, сверху — разрезанные на части персики или абрикосы, затем — другую порцию мороженого и взбитые сливки. Украсить мармеладом.

Мороженое из разных фруктов

Для молочного крема: 3 яичных желтка, 90 г сахарной пудры, 2–3 капли ванильной эссенции, 1,25 стакана молока. Для мороженого: неполный стакан жирных сливок, 1 ч. ложка засахаренной апельсиновой корки, 1 ст. ложка вишен в сахаре, 1 ст. ложка ананасов в сиропе, 8 миндальных орешков (очищенных от шелухи).

Морозилку установить в режим самой низкой температуры. Желтки и сахарную пудру взбить в миске. Добавить ванильную эссенцию. Молоко довести почти до кипения и понемногу добавить его в яичную смесь, все время помешивая деревянной ложкой. Процедить в кастрюльку и при постоянном помешивании готовить крем на медленном огне до загустения, но не давать закипеть. Оставить остыть, затем вылить в посуду для заморозки и поставить в холодильник, но не допускать полного затвердения. После этого опять положить в миску. Сливки взбить. Засахаренную апельсиновую корку, вишни, ананасы и орехи порубить и добавить смесь в сливки. Смесь, со сливками положить в замороженную смесь и перемешать. Положить в форму для мороженого или любую другую посуду прямоугольной формы и заморозить. Поставить регулятор температуры в нормальную позицию. Перед подачей на стол вынуть мороженое из формы и украсить по желанию взбитыми сливками или засахаренными фруктами.

Мороженое шоколадное

3 яичных желтка, 60 г сахарной пудры, 1,25 стакана молока, 120 г шоколада, 3 ст. ложки воды, 6 ст. ложек жирных сливок.

Регулятор температуры морозилки установить на самую низкую температуру. Яичные желтки и сахарную пудру взбить вместе и, помешивая деревянной ложкой, постепенно влить в них почти кипящее молоко. Процедить в чистую кастрюлю и варить крем на медленном огне до загустения. Дать остыть. Тем временем на водяной бане растворить в воде рубленый шоколад. Сливки взбить. В остывший крем положить сначала шоколад, а

затем сливки. Вылить в форму для мороженого и заморозить. Регулятор температуры вернуть в нормальную позицию.

Мороженое с орехами

1 яичный белок, неполный стакан жирных сливок, 2 ст. ложки просеянной сахарной пудры, 1–2 ст. ложки бренди, рома или ликера или 3 капли ванильной эссенции, 30 г жареного миндаля.

Регулятор температуры морозилки установить на самую низкую температуру. Яичный белок взбить в крепкую пену. В миске взбить сливки. Когда они начнут густеть, добавить сахарную пудру и продолжать взбивать. Добавить к ним белок и ликер. Выложить в формы и украсить орехами. Поставить в морозильную камеру и заморозить. Вернуть регулятор температуры в нормальную позицию и оставить мороженое «созревать» на несколько часов перед подачей на стол.

Мороженое кофейное со сливками

90 г свежемолотого кофе, 90 г сахара, 3,75 стакана кипящей воды, жирные сливки.

Кофе и сахар сложить в подогретый кофейник и залить кипящей водой, перемешать и накрыть. Дать остыть. Процедить через марлю, вылить в форму и поставить в морозилку. Заморозить при нормальной температуре морозильной камеры в течение 1–2 часов. Подавать со взбитыми сливками.

Мороженое лимонное

120 г сахара, 2 стакана воды, 4 больших лимона, щепотка соли.

Сахар растворить в воде на огне, затем добавить кожуру 1 лимона и кипятить в течение 5 минут. Добавить соль, процедить и остудить. Влить выжатый лимонный сок. Вылить в форму и заморозить в течение 1–2 часов.

Мороженое персиковое

120 г сахара, неполный стакан воды, 4 спелых персика, сок 1 лимона.

Регулятор температуры морозильной камеры установить на самую низкую позицию. Растворить сахар в воде на огне и, когда растворится, прокипятить в течение 5 минут. Дать остыть. С персиков снять кожицу, взбить миксером в пюре и пропустить

через марлю. Сразу же добавить к ним лимонный сок, а затем — холодный сахарный сироп. Вылить в форму и заморозить в течение 2 часов. Когда слегка заморозится, выложить из формы в миску и взбить. Опять положить в форму и продолжать замораживать. Когда заморозится, регулятор температуры поставить в нормальную позицию и оставить мороженое «созревать».

Мороженое с вином «Марсала»

3 яичных желтка, 90 г сахарной пудры, 6 ст. ложек вина «Марсала», 1 яичный белок, неполный стакан жирных сливок. Регулятор температуры морозильной камеры установить на самую низкую позицию. Желтки и сахарную пудру взбить в миске проволочным веничком. Добавить понемногу вино, продолжая взбивать. Поставить смесь на водяную баню и взбивать в течение 5–8 минут, пока она не загустеет. Снять с огня и оставить остывать, помешивая время от времени.

Взбить в одной миске белок, а в другой сливки. В смесь с вином сначала добавить сливки, а затем — белок. Перемешать. Вылить в форму и замораживать в течение 4 часов. Регулятор температуры вернуть в нормальную позицию.

Праздничное мороженое с грушами

4 груши средней величины, 200 г сахарной пудры, 5 порошков ванилина, 500 г мороженого, 100 г шоколада, 250 г воды. В широкой посуде смешать сахарную пудру с водой и вином и мешать до тех пор, пока сахар не растворится, после чего поставить на сильный огонь, прокипятить в течение 10 минут и снять с плиты. Груши очистить, разрезать вдоль на две части, удалить сердцевину, опустить в почти остывший сироп, поставить на плиту, поварить около 2–3 минут на очень слабом огне, снять с плиты и держать в сиропе, пока не остынут. Вынуть из сиропа, отцедить и поставить в холодильник. Перед подачей положить в каждую вазочку (креманку) по два шарика мороженого, воткнуть в каждый из них по половинке груши, залить шоколадом, который растопить на водяной бане перед заливкой, и сразу же подавать.

Мороженое с фруктами

Перебрать свежие плоды, промыть, нарезать ломтиками, посыпать сахаром, сбрызнуть ромом и держать в холодильнике.

Перед подачей положить в вазочки или креманки по 2–3 шарика мороженого, покрыть их плодами и взбитым с сахаром белком и полить фруктовым сиропом.

Буше «сюрприз»

Для приготовления этого десерта требуется равное количество готового мороженого и шоколада.

2–3 небольших блюда и круглую ложку поставить в морозильник на 10 минут. Приготовить стакан с холодной водой. Достать одно блюдо и ложку для мороженого из морозильника. И, опуская ложку в воду, сформовать шарики из мороженого, выкладывая их на холодное блюдо. Наполненное блюдо поместить в морозильник на 2 часа. Положить наломанный шоколад в кастрюльку или эмалированную мисочку и поставить на водяную баню для размягчения, помешивая деревянной ложкой или лопаткой. В остывший, но еще жидкий шоколад быстро обмакнуть шарики мороженого, снова сложить их, уже глазированные, на охлажденное блюдо и вновь поставить в морозильник на некоторое время.

Если у вас есть возможность приготовить таким образом несколько сортов мороженого (например, клубничное, лимонное, ананасное), тем более интересным и «сюрпризным» будет блюдо.

Праздничный фруктовый десерт

Десерт абрикосовый с вином

1 стакан абрикосов, 3 яйца, 65 г сахара, 30 г крахмала, 1–2 стакана десертного вина, соль по вкусу.

Из абрикосов выжать сок. Хорошо взбить яичные белки, добавив сахар и соль. Разведенный в холодной воде крахмал немного подогреть с 375 г абрикосового сока. Охладить, добавить вместе с десертным вином в яичную массу, перемешать. Затем ввести яичные белки и еще раз перемешать. Хорошо охлажденное блюдо подать со взбитыми сливками. Вместе с десертным вином можно добавить немного коньяка или лимонного сока.

Абрикосы, фаршированные творогом

10 свежих абрикосов, сок и мякоть 0,5 апельсина, щепотка молотой корицы, 2 капли миндального экстракта, 2 ч. ложки кленового сиропа, 3 ст. ложки нежирного творога, протертого через сито, свежая апельсиновая корка для украшения.

Абрикосы разрезать пополам и удалить косточки. В небольшой миске смешать апельсиновый сок, молотую корицу, миндальный экстракт и кленовый сироп. Положить туда абрикосы, перемешать и оставить на полчаса. В каждую половинку абрикоса положить творог (примерно 0,5 ложки), поместить на противень и поставить в разогретую духовку. Держать до тех пор, пока абрикосы не потемнеют.

Соус с абрикосами перелить в маленькую кастрюльку и нагревать до загустения.

Разложить печеные абрикосы на десертные тарелочки, полить каждую половинку с творогом соусом и украсить апельсиновой коркой. Подавать теплыми на десерт, завтрак, ланч.

Десерт с абрикосовым повидлом

250 г сливочного масла или 200 г смальца, 5 яиц, 100 г сахара, 120 г муки, разрыхлитель, один лимон (сок и цедра), 200 г сахара для белков, 100 г ядер грецких орехов, повидло из абрикосов.

Масло или топленое сало взбить с сахаром. Ввести в них четыре желтка и одно яйцо целиком, лимонный сок и цедру, муку с примешанным к ней разрыхлителем. Хорошо размешать смесь и выложить в смазанную маслом форму. Выпекать в духовке на

умеренном жару. Испеченный десерт намазать повидлом из абрикосов, на него выложить смесь из взбитых с сахаром и толчеными орехами белков и снова поставить в печку — допечься. Десерт разрезать на куски после остывания.

Желированная малина в вазочках

400 г малины, 200 г свежего малинового сока, 200 г воды, 50 г сахара, 15 г желатина, 80 г сметаны, 50 г сахарной пудры для сметаны.

Процедить малиновый сок, приготовленный из хорошо поспевших, неповрежденных и свежих ягод. Добавить в него воду, сахар и растворенный в небольшом количестве кипящей воды желатин. Мешать до полного растворения сахара и вылить на малину, предварительно разложенную в смоченные холодной водой вазочки, которые поставить на холод, чтобы затвердело желе. Затем желе из вазочек перевернуть на десертные тарелки и украсить взбитой с сахарной пудрой сметаной.

Малина в желе из красной смородины

400 красной смородины, 0,5 л воды, 300 г малины, 1 стакан сахара, 1 ст. ложка желатина.

Желатин намочить в 0,5 стакана холодной воды и поставить на край плиты, чтобы он разошелся. Красную смородину освободить от веточек, размять в миске, переложить в полотняный мешочек, отжать из нее сок. Выжимки залить горячей водой и снова отжать. Всей жидкости должно быть 750 г. Соединить жидкость с сахаром и растворенным желатином. В полузастывшее желе добавить очищенную, промытую и обсушенную малину. Остудить в форме, выложить на тарелку и обложить хрустящими бисквитами.

Дыня, фаршированная мороженым

Три маленькие спелые дыни разрезать поперек пополам, удалить семена и выбрать третью часть мякоти. Половинки дыни слегка присыпать сахарной пудрой, в каждую налить по грамму коньяка, сделать несколько проколов вилкой и хорошо охладить. Кусочки сахара-рафинада натереть апельсиновой цедрой, залить сладким ликером «Трипл сек» (50 г) и ликером «Мараскино» (50 г) и размять вилкой. К сахару добавить вынутую мякоть дынь, несколько сортов (4–5) свежих или консервированных фруктов и ягод, примешать крупно резанные грецкие орехи (120 г),

приправить лимонным соком и на 2 часа поставить в холодильник.

Купленное мороженое (600 г) может быть лимонное, клубничное или пуншевое с изюмом — в зависимости от того, какие фрукты или ягоды были использованы для начинки (важно, чтобы вкусовые компоненты не повторялись, а дополняли друг друга).

Перед подачей в половинки дыни положить сначала мороженое, затем — фруктовый салат и, по желанию, украсить сверху взбитыми сливками.

К фаршированной дыне можно подать вафли без начинки, бисквитное печенье или тонкие вафельные трубочки.

Есть такую дыню вкусно, а, кроме того, она развлекает гостей. Не следует делать дыню слишком сладкой, лучше отдельно подать сахарную пудру.

Дыня, фаршированная ананасом

Банка консервированных ананасов (700 г), 1 большая спелая дыня, 60 г спелого белого винограда, 60 г спелого черного винограда, 1 ст. ложка лимонного сока, 2 ст. ложки сахарной пудры, 1 пачка замороженной клубники. Кусочки ананаса вынуть из банки. Дыню разрезать на две половины. Одну половину очистить от семян, мякоть вынуть и нарезать квадратиками. Виноград очистить от семян и смешать с ананасом, нарезанной дыней, лимонным соком и сахаром. Выложить смесь в другую половину дыни. Дыню положить в полиэтиленовый пакет и охладить в холодильнике в течение 1–2 часов. Перед подачей на стол украсить клубникой.

Фрукты желированные

1 кг фруктов, 300 г сахара, 15 г желатина, 30 г наливки из черешен, эссенция лимонная.

Черешни, сливы, груши, яблоки, абрикосы, персики, землянику перебрать, очистить, удалить косточки (семечки). Груши, яблоки нарезать на дольки, абрикосы и персики разделить на половинки. Фрукты сварить (каждый вид отдельно) с сахаром и ароматизировать наливкой из черешен. После этого осторожно смешать все фрукты в цилиндрической или гофрированной форме для желе и залить отдельно приготовленным желе, ароматизировав лимоном. Массу охладить, чтобы желе хорошо застыло. Перед подачей на стол желе выложить на блюдо.

Смородина желированная

600 г смородины, 100 г сахара, 60 г желатина, 600 г воды, сок и измельченная цедра лимона.

Свежую, хорошо созревшую, но не переспевшую смородину положить в решетчатый сосуд или цедилку и вымыть в проточной воде, не мешая руками. Отцедить, очистить от веточек и выложить на полотенце, чтобы хорошо подсушилась.

Вскипятить воду с сахаром. Опустить в нее лимонный сок, цедру и желатин, растворенный в небольшом количестве воды на водяной бане. Размешать и сразу же снять с огня. Когда смесь немного остынет, добавить в нее смородину и размешать. Выложить в смоченные холодной водой вазочки (креманки) и поставить в холодное место, чтобы затвердело желе.

Перед подачей к столу вазочки погрузить на 2–3 секунды в горячую воду и перевернуть содержимое на десертные тарелочки. Можно подать, украсив взбитой с сахаром сметаной. Вместо желе из сахарного сиропа подобным же образом можно приготовить желе из малинового сиропа.

Смородина и клубника в желе

500 г смородины, 300 г клубники, 120 г сахара, 50 г воды, сок и натертая цедра пол-лимона, 60 г желатина.

Смородину и ягоды клубники отдельно вымыть в проточной воде и очистить от веточек и чашелистиков. Четверть ягод обоих видов положить на полотенце, чтобы хорошо подсушились. Остальную часть смородины с определенным количеством воды довести до кипения. Снять с плиты и процедить. Полученный отвар снова поставить на печку, чтобы закипел. Всыпать сахар, лимонный сок и цедру, растворенный в небольшом количестве воды на водяной бане желатин и снять с огня. Часть приготовленного желе разлить в формочки и поставить на холод, а остальное желе держать в тепле. На остывшее желе в формочках положить смородину и клубнику и залить остальным теплым желе, следя за тем, чтобы оно проникло между ягодами и между ними и стенками вазочек. Поставить в холодное место, чтобы затвердело желе. Перед подачей к столу формочки на 2–3 секунды погрузить в горячую воду и перевернуть их содержимое в тарелки.

Сервировать, украсив свежей клубникой и смородиной и взбитой с сахаром сметаной.

Клубника в желе

500 г ягод, 200 г сахара, 0,5 л воды, 100 г белого вина, 25 г желатина, 75 г сметаны, 25 г сахара для сметаны, лимонная кислота (по вкусу), красная органическая краска. Желатин залить водой на полчаса. Положить в него сахар и 100 г очищенных и вымытых ягод. Смесь варить, слегка помешивая, чтобы растворился желатин. Когда закипит, снять с огня, влить вино и лимонную кислоту, закрасить краской и осторожно процедить, чтобы не смять ягоды, иначе желе получится мутным. На дно небольших формочек или вазочек (креманок) положить ягоды и залить частью желе. Когда оно остынет, положить второй ряд ягод и снова залить желе.

Перед подачей вазочки погрузить на несколько секунд в горячую воду и перевернуть содержимое на десертные тарелки. Гарнировать взбитой с сахаром сметаной (сливками).

Желированные фрукты «Калифорния»

1 кг фруктов, 300 г сахара, 15 г желатина для сиропа и 500 г готового желе из ананасов.

Фрукты (бананы, ананасы, персики и апельсины) подготовить следующим способом: апельсины очистить от кожуры, нарезать ломтиками и посыпать сахаром; ананасы нарезать кусочками, бананы очистить от кожицы и нарезать кружками, а персики нарезать ломтиками. Подготовленные фрукты аккуратно сварить с сахаром и выложить в форму так, чтобы были видны различные фрукты. Форму заполнить желе из ананасов, поставить в холодное место, чтобы желе застыло. Перед подачей вынуть из формы и загарнировать вокруг конусовидными трубочками из ананаса, наполненными взбитыми сливками, и украсить розетками из взбитых сливок. Сверху положить кусок банана. По желанию эти желированные фрукты можно положить на крутоны и украсить живыми цветами.

Клубника с ванильным кремом

600 г ягод, 800 г молока, 60 г крахмала, 100 г сахара, 2 яйца, ванилин.

Хорошо взбить яичные желтки. Соединить с размешанным с небольшим количеством воды крахмалом. Полученную кашицу тонкой струйкой влить в кипящее подслащенное молоко, непрерывно мешая, довести до кипения. Снять с огня, положить ванилин и еще немного помешать, чтобы крем чуть охладился, но не образовалась сверху пленка. Белки взбить с небольшим количеством сахара в крепкую пену и соединить с остывшим

кремом, слегка размешать до получения однородной массы.

В стеклянные вазочки или формочки положить большую часть тщательно промытых, отцеженных и посыпанных сахаром ягод. На них положить крем, сверху украсить остальными ягодами.

Клубничный десерт

6 ст. ложек сахара, 400 г клубники, 3 яйца, 100 г муки, 1 н. ложка пекарского порошка, соль, сливочное масло, 1 стакан клубничного крема, 1 стакан взбитых сливок.

Присыпать клубнику 1 столовой ложкой сахара, добавить еще 1–2 столовые ложки сахара, аккуратно перемешать и оставить на 30 минут или на час. Взбить белки веничком над паровой баней вместе с 5 столовыми ложками сахара до тех пор, пока смесь не приобретет консистенции соуса. Снять с огня и продолжать взбивать в течение еще нескольких минут. Муку просеять с пекарским порошком и щепоткой соли, постепенно всыпать во взбитые яйца и опять взбить. Форму для кексов с отверстием посередине (диаметром около 20 см) смазать маслом, вылить в нее смесь и готовить в духовке при 180 °С около 15 минут. Вынуть из духовки и остудить в форме. Когда остынет, выложить пирог на сервировочное блюдо, заполнить середину пирога клубникой и соком, стекшим с нее, а сверху положить клубничный крем. Подавать со взбитыми сливками.

Клубничный крем приготовить так: вымыть и почистить 500 г клубники, подавить ее в миске, добавить 3 стакана сахара и сок 1 лимона, тщательно все перемешать. В смесь влить 1 столовую ложку керча (вишневого ликера), перемешать и поставить в холодильник на 1 час.

Клубника в маринаде

Для 4 порций: 500 г клубники, тонко срезанная цедра и сок 1 апельсина, 75 г сахара.

Для сабайона: 2 свежих охлажденных яйца, 50 г сахара, 4 ликерные рюмки апельсинового ликера.

Клубнику помыть, удалить плодоножки и разрезать каждую ягоду на четыре части. В апельсиновый сок всыпать сахар, положить цедру и варить сироп 3 минуты. Сироп остудить, залить им клубнику и оставить настаиваться 30 минут.

Приготовить сабайон. Все ингредиенты взбить веничком или ручным миксером на горячей водяной бане до кремообразного состояния. Клубнику положить в бокалы, залить еще теплым

сабайоном и сразу подать на стол.

Клубника с молоком и вином

500 г клубники, сахар, бутылка сухого вина, 0,5 ч. ложки корицы и половинка лимона.

Клубнику разрезать или пометь вилкой в глубокой тарелке, посыпать сахаром, прикрыть крышкой и охладить.

Охлажденное сухое вино смешать в пропорции 1:1 с кипяченой хорошо остуженной водой, всыпать сахар, корицу, добавить сок лимона. Этой смесью залить клубнику перед подачей на стол.

Вместо вина, разбавленного водой, можно использовать яблочный сок (особенно, если за столом сидят дети).

Клубника со сливками

3 миндальных печенья, 1 яичный белок, стакан жирных сливок, 1 ч. ложка лимонного сока, 1 пачка замороженной сладкой клубники.

Раскрошить печенье. Белок взбить в крепкую пену. Сливки взбить, затем добавить к ним печенье, лимонный сок, сироп от клубники и белок. Выложить в 3–4 стеклянные розетки и украсить ягодами клубники. Подавать к столу в течение получаса после приготовления.

Клубничный десерт с муссом

500 г клубники, 50 г сахара, 2 ликерные рюмки вишневого ликера.

Для мусса: 6 г желатина, 250 г молока, 2 плитки (200 г) белого шоколада, 4 яичных желтка, 50 г сахара, 250 г сливок, 75 г ореховой нуги, сок и тонко срезанная цедра лимона. Клубнику помыть, удалить плодоножки, разрезать каждую ягоду пополам, засыпать сахаром и влить ликер.

Приготовить мусс. Желатин замочить в холодной воде и дать ему набухнуть, потом слегка отжать. Вскипятить молоко, снять его с плиты и распустить в ней шоколад. Желтки растереть с сахаром, влить шоколадное молоко, подогреть смесь на кипящей водяной бане в течение 2 минут и распустить в ней желатин. Массу остудить. Незадолго до того как масса начнет затвердевать, ввести в нее взбитые сливки. Отделить от массы одну треть и смешать с растопленной на водяной бане ореховой нугой (см. с. 252). Следующую треть массы смешать с соком и нарезанной

соломкой цедрой лимона. Чайной ложкой отделить от массы небольшие клецки и подать на стол с клубникой.

Персики с малиной

180 г сахара, 1 стакан воды, 4 больших спелых персика, 240 г малины, 2 ст. ложки керча, 2 ст. ложки сахарной пудры.

Сахар положить в широкую кастрюлю и залить водой. На медленном огне растворить сахар в воде в течение нескольких минут, а когда закипит, кипятить 5 минут. Тем временем персики окунуть на 1 минуту в кипящую воду, снять с них кожицу, разрезать пополам и очистить от косточек. Положить на 5 минут в сахарный сироп. Вынуть персики из сиропа и уложить их на плоское блюдо. Довести сироп до кипения, залить им персики на блюде. Малину смешать с сахарной пудрой и керчем (вишневый ликер) и наполнить ею половинки персиков. Перед подачей на стол охладить в течение нескольких часов.

Персики фаршированные запеченные

15 г сливочного масла, 8 миндальных орехов, 4 больших спелых персика, 60 г сладких сухарей, 60 г молотого миндаля, 60 г сахарной пудры, 1 лимон, 3–4 ст. ложки воды, 1 ст. ложка сахара.

Масло растопить, миндаль обварить и снять с него шелуху. Персики на минуту опустить в кипящую воду, снять кожицу, разрезать на половинки и вынуть косточки. Немного персиковой мякоти выскрести из персиков и смешать с сухарями, молотым миндалем, сахарной пудрой, растопленным маслом и небольшим количеством лимонного сока. Начинку положить в персики и украсить каждый орешком миндаля. Положить в неглубокое огнеупорное блюдо, добавить воду и 1 ст. ложку сахара. Выпекать в духовом шкафу при 200 °С в течение 30–40 минут. Подавать холодными или горячими.

Персики с шоколадом

4 персика, 65 г кокосового масла, 15 г какао в порошке, 40 г сахарной пудры, 1 щепотка кофе в порошке, 0,5 яйца. С персиков снять кожицу, разрезать пополам, удалить косточки, положить на блюдо срезом вниз. Кокосовое масло подогреть. Какао, сахарную пудру, кофе, яйца смешать и, помешивая, добавить к ним охлажденное кокосовое масло. Образовавшейся шоколадной массой полить персики, дать блюду застыть и подавать.

Персики в белом вине

Персики очистить от кожицы и нарезать в каждый стакан со сладким белым вином по 1 персику. Перед подачей на стол дать постоять 5 минут. Сначала едят персики, а затем пьют вино.

Персики замороженные

4 больших персика на минуту окунуть в кипящую воду, обтереть и снять кожицу, разрезать на половинки и вынуть косточки. Каждую половинку обвалять в сахарной пудре и выложить персики в неглубокую кастрюлю или сотейник. 8 кусочков сахара натереть об лимонную кожуру, чтобы они приняли желтый оттенок, и положить каждый кусочек в персик. Лимонный сок выжать на персики и накрыть кастрюлю крышкой. Поставить в холодильник на 2 часа. Подавать в кастрюле, сняв крышку в последнюю минуту.

Персики печеные

500 г персиков, 2 яичных желтка, 200 г сахара, 10 г сливочного масло, миндаль.

Выбрать хорошо поспевшие, но твердые персики, у которых легко отделяются косточки. Вымыть, очистить от кожицы и разрезать на половинки. Окунуть во взбитые желтки, затем в сахарный песок и положить на смазанный маслом противень. Запечь в умеренно нагретой духовке. Посыпать толченым миндалем и попечь еще несколько минут. Подавать на стол горячими.

Персики в креме

10 персиков, 0,5 стакана орехов грецких чищенных, 1 стакан сахара для сиропа.

Для крема: 1,5 стакана молока, 6 желтков, 0,5 стакана сахара, 100 г сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1 пакетик ванильного сахара.

У персиков надрезать кожу и на 1–2 минуты опустить их в дуршлаге в кипяток, не давая ему кипеть. Вынуть персики, снять с них кожу и на слабом огне варить в сиропе до тех пор, пока они не станут прозрачными. Вынуть косточки.

Сварить крем. Желтки растереть с сахаром, добавить муку, положить сливочное масло, измельчив его на кусочки, развести молоком и на паровой бане варить крем, непрерывно помешивая,

до тех пор, пока он не начнет не сливаться с ложки, а падать кусками. Добавить ванилин.

В огнеупорную или металлическую миску, в которой сладкое будет подаваться к столу, положить слой крема, посыпать его рублеными орехами, затем положить ряд персиков и снова слой крема. Опять посыпать крем орехами, положить ряд персиков и слой крема. Запечь в нагретой духовке. Когда крем сверху зарумянится, вынуть его из духовки, украсить свежими нарезанными фруктами и подавать сладкое горячим.

Персики по-кардинальски

1 кг ванильного мороженого, 6 спелых персиков, 250 г малины, 150 г воды, 100 г сахарной пудры, 50 г наструганного миндаля.

Распустить сахарную пудру в 150 г воды в сотейнике на слабом огне. Очистить персики от кожицы, разрезать, вынуть косточки, уложить в сироп разрезом вниз, накрыть крышкой и оставить на слабом огне на 10 минут. Персики должны свариться, но сохранить свою форму. Шумовкой вынуть персики из сотейника и выложить в салатницу. Измельчить малину в миксере, процедить через сито, полученное пюре переложить в сироп, в котором варились персики. Довести до кипения, снять пену, оставить на слабом огне на 5 минут. Охладить. Очищенный миндаль обжарить на сухой сковороде, тонко нарезать.

В порционные вазочки положить по два шарика мороженого, по две половинки персика, полить малиновым сиропом и посыпать чищеным миндалем.

Груши фаршированные

500 г крупных спелых груш, сливы или мелкие абрикосы (или виноградинки), 200 г творога, 0,5 лимона, листья салата, сладкий сок смородины.

Промытые груши разрезать вдоль пополам, очистить от сердцевины. Каждую половинку положить на лист салата, полить лимонным соком. Творог перемешать с таким количеством сока смородины, чтобы получился густой соус, затем процедить его через сито. Приготовленным соусом и сливами, из которых предварительно удалить косточки, наполнить груши.

Десерт из свежих груш или яблок с черносливом

Старорусский рецепт

10 груш или кисло-сладких яблок, 30 гвоздичек, небольшой

кусочек корицы, 0,5 стакана сахара, 2 стакана воды, 400 г чернослива, цедра и сок 1 лимона.

Груши или яблоки очистить от кожицы, если они велики, то перерезать пополам и воткнуть в них по 2 или 3 гвоздички. Затем взять полстакана сахара, залить его 2 стаканами воды, положить цедру, срезанную с одного лимона, кусок корицы и дать прокипеть раза два или три. Сложить в этот отвар груши или яблоки, вскипятить их раза два или три, поливая из ложки отваром, в котором варятся, осторожно поворачивая (но не допускать, чтобы яблоки разварились).

Когда груши или яблоки будут готовы, вынуть их осторожно ложкой и сложить в приготовленное глубокое блюдо, а взвар процедить отдельно, всыпать в него стакан сахара и выжать сок 1 лимона, поставить на плиту и дать прокипеть.

Хорошенько вымыть чернослив, сложить его в особую посуду, залить кипятком, накрыть крышкой и дать постоять на довольно теплом месте на плите. Когда он будет достаточно мягок, откинуть его на сито, чтобы стекла вода, и уложить между вареными приготовленными грушами или яблоками. Когда сироп будет готов, вылить его горячим на яблоки или груши, остудить и подавать к обеду холодным.

Груши «Ришелье»

12 сочных груш, 1,5 стакана риса, 1 ст. ложка масла, 0,75 стакана молотого сладкого миндаля, 3 яйца, 600 г пюре из абрикосов, 0,75 стакана сахарного песка.

Сварить рассыпчатый рис, влить 1 столовую ложку масла, всыпать миндаль сладкий или горький. Груши очистить, нарезать ломтиками, удалив стержни. Глубокое огнеупорное блюдо смазать маслом, посыпать мукой, положить в него половину риса с миндалем. Затем положить слоями груши и пюре из абрикосов. Покрыть все остальным рисом с миндалем. Желтки растереть с сахарным песком, положить 3 взбитых белка, перемешать. Покрыть этой массой рис, посыпать сахарным песком, подрумянить в духовке.

Подать со сливками или молоком.

Груши в абрикосовом соусе

10 груш одинаковой величины, 200 г сахара, 500 г готового абрикосового пюре.

Для бисквита: 6 яиц, 300 г сахара, 300 г муки.

Для безе: 1,5 стакана сахара, 4 белка.

Очистить груши от кожи, оставив плодоножки, сварить их в легком сиропе на слабом огне. Следить за тем, чтобы не разварились.

Испечь бисквитные лепешки. Для этого 4 желтка, 2 целых яйца, 1,5 стакана сахара хорошо растереть в пышную массу, всыпать ванилин по вкусу и муку, хорошо вымешать и на смазанный маслом лист рассадить приготовленное тесто по 1 столовой ложке подальше друг от друга. Посадить в духовку и на слабом огне печь 15–20 минут, пока лепешки не затвердеют (но не ждать, пока они зарумянятся).

На каждую испеченную лепешку намазать немного пюре, на него поставить отварную грушу, вокруг которой расположить безе. Груши сверху облить абрикосовым пюре и обсыпать рубленым или нашинкованным миндалем.

Груши с винным сиропом

1 кг груш, 300 г сахара, 200 г красного вина, 5 г корицы, 2–3 шт. гвоздики пряной.

Груши очистить и уложить в кастрюлю. Положить сахар, налить 300 г воды, положить корицу и гвоздику. Варить 10–15 мин. Налить вино и продолжать варку до тех пор, пока не обмякнут груши, сохранив, однако, свою форму. Вынуть плоды ложкой с дырками. Сироп процедить и сгустить до желаемой густоты.

Подавать на стол, полив охлажденным сгущенным сиропом.

Десерт из груш

2 кг груш, 1 л воды, 200–250 г сахара, 4 яйца, 0,5 стакана сахарной пудры, 0,5 л белого вина, 1–2 ст. ложки рома. Очистить от кожицы и семян около 2 кг груш, отварить в жидковатом сахарном сиропе, охладить и положить в подходящую стеклянную посуду. Растереть в пушистую массу 4 яичных желтка с 0,5 стакана сахарной пудры, прибавить при непрерывном помешивании 0,5 л белого вина и, продолжая помешивать, сгустить на огне. Когда приготовленный крем остынет, ввести в него 1–2 столовые ложки рома и залить груши. Сверху украсить их взбитыми в густую пену белками.

Груши принца Чарльза

6 твердых спелых груш, 275 г воды, 1 апельсин, 110 г карамельной пробы, 2 ч. ложки (без верха) кукурузного крахмала, 4

ст. ложки ликера «Драмбьюи».

Ножом для чистки картофеля удалить кожуру с груш и как можно больше сердцевины, оставить черешки. Налить воду в мелкую кастрюлю, насыпать сахар, растворить его на слабом огне, время от времени помешивая. Срезать кожуру с апельсина ножом для чистки картофеля и положить ее в кастрюлю вместе с апельсиновым соком. Когда сахар растает, довести до кипения. Уменьшить огонь, положить груши, накрыть и варить, не доводя до кипения, около 40 минут. Груши должны стать мягкими, но не должны развариться. Переложить на блюдо. Вынуть апельсиновые корки и половину из них нарезать на очень тонкие полоски для украшения. Смешать кукурузный крахмал с ликером до однородного состояния, влить в сироп и довести до кипения на слабом огне, все время помешивая — сироп должен быть густым и прозрачным. Ложкой полить сиропом груши и посыпать кожурой апельсина. Подавать со сливками.

Пикантное блюдо из груш

6 крупных груш, 0,75 стакана яблочного вина, 50 г сахара, 250 г риса, по 50 г миндаля или орехов, изюма, масла сливочного, мармелад, немного коньяка или рома.

В подогретое вино добавить сахар, опустить туда очищенные, разрезанные пополам (без сердцевины) груши и потушить. Затем их осторожно вынуть, остудить и наполнить мармеладом. Отваренный рис перемешать с маслом, изюмом и измельченными зернами миндаля, выложить на блюдо горкой и обложить грушами. В винный сироп добавить разжиженный мармелад, немного коньяка или рома и залить им готовое блюдо. Соус можно подать отдельно в соуснике.

Чернослив, фаршированный орехами

600 г чернослива, 2 стакана грецких орехов, 3 ч. ложки сахара, сметана.

Вымыть чернослив, залить холодной водой и выдержать 6–8 часов. Из размягченного чернослива вынуть косточки, ягоды обсушить. Грецкие орехи очистить и измельчить в ступке. Полученной маслянистой массой начинить каждую ягоду чернослива. Сложить фаршированный чернослив в салатник горкой, залить сметаной, взбитой с сахаром. К столу можно подать этот десерт в розетках, украсив взбитыми сливками.

Чернослив, фаршированный орехами с вином

300 г очищенных грецких орехов, 300 г чернослива, 125 г сахарной пудры, 40 г рома или коньяка, 20 г кипятка. Сливы залить на некоторое время кипятком, чтобы он их покрыл, и оставить постоять так, чтобы размякли. Удалить косточки, не разрывая плода. Место, которое занимали косточки, заполнить ореховой начинкой, приготовленной так: смолоть или мелко истолочь орехи, смешать их с сахарной пудрой и ромом (коньяком) и горячей водой. Размешать смесь до равномерной консистенции. Сделать из нее небольшие шарики, которые вставить на место косточек.

Сервировать как десерт или как гарнир к печеному или жареному мясу.

Десерт из слив

40–50 слив, 1 стакан сахара, 1 стакан воды, ванилин (или цедра лимона).

Сливы перебрать, вымыть, наколоть каждую в нескольких местах спичкой, сложить в глубокую посуду, залить кипятком, накрыть и дать постоять полчаса.

Тем временем сварить сироп из 1 стакана сахара и 1 стакана воды, прибавить немного ванилина или лимонной цедры и хорошенько проварить и прокипятить, чтобы сироп был чист и прозрачен. Слить воду со слив, снять осторожно с них кожицу и, залив все сливы горячим сиропом, поставить их в холодное место. Совершенно остудить и подавать.

Кто желает, можно вскипятить сливы в сиропе, но только один раз и, вылив в глубокую посуду, совершенно остудить.

Банановые кружочки с лимоном и мандаринами

1 лимон, 2 капли ванильного экстракта, 2 мандарина, очищенных от семян и разделенных на дольки, 4 банана, нарезанных на кружочки, как монетки, 1 ст. ложка нарезанного несладкого кокосового ореха.

Лимоны с мякотью, ваниль и корицу смешать в небольшой миске (лучше воспользоваться веничком или вилкой). В миску побольше положить мандарины, бананы, кокосовый орех, полить лимонной смесью, хорошо перемешать, чтобы все фрукты покрылись соком.

Подать в небольших чашечках в качестве десерта или на второй завтрак.

Десерт из бананов по-бразильски

200 г бананов, 5 г порошка какао, 50 г сахара, 50 г сливок, 25 г орехов.

Сахар смешать с какао, обкатать в этой смеси очищенные бананы, уложить в вазочки, сверху украсить пирамидой из взбитых сливок и обсыпать молотыми орехами.

Бананы в шоколаде

4 банана, 50 г миндаля, жидкий шоколад.

Бананы очистить, разрезать вдоль пополам, нашпиговать миндальными зернами, полить подогретым шоколадом, сильно охладить и подать.

Земляника (клубника) в миндальном креме

500 г земляники, 100 г сахара, 4 зерна горького миндаля, 8 зерен сладкого миндаля, 30 г крахмала, 1 яйцо, 250 г молока, 250 г сливок, соль.

В землянику всыпать половину порции сахара.

Приготовить крем. Миндаль растереть. Яичный желток, крахмал, смешать с небольшим количеством молока. В оставшееся молоко влить сливки, добавить миндаль и сварить. Затем всыпать остальной сахар, влить разведенный холодной водой крахмал, немного поварить. Яичный белок взбить со щепоткой соли и ввести в почти охлажденный крем.

Приготовленным кремом залить землянику. Так же готовят малину, ежевику, абрикосы и персики.

Лодочки из бананов

6 бананов.

Для соуса: 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка масла, 100 г молока, 2 ст. ложки сахарной пудры, 1 щепотка соли, 3 желтка.

Тщательно обмыть бананы и разрезать их вдоль на 2 части. Вынуть мякоть и размять ее до состояния пюре.

Приготовить белый соус из муки, спассерованной с маслом, и разбавить его молоком, в которое положить предварительно сахарную пудру и щепотку соли. Снять соус с огня и мешать до охлаждения. Добавить по одному желтки, пюре из мякоти бананов и в конце белки, взбитые в крепкую пену. Уложить лодочки из банановой кожуры на смазанный маслом противень и наполнить их кремом. Поставить в сильно нагретый духовой шкаф и запекать в течение 6 минут.

Пылающие бананы

6 бананов, 1 стакан воды, 1 кофейная чашечка сахара, 100 г рома.

Вскипятить воду с сахаром. Опустить в сироп очищенные бананы и проварить их в течение 8–10 минут. Вынуть из сиропа и уложить на огнеупорное блюдо. Охладить сироп и для ароматизации добавить ром. Залить бананы сиропом; перед подачей ром зажечь.

Апельсиновые «Бомбы»

4 больших апельсина, любой фруктовый салат, 2 яичных белка, 60 г сахарной пудры.

Срезать у апельсинов верхушки и выскрести серединку. Добавить мякоть апельсинов к фруктовому салату. Слить сок из салата и наполнить апельсины фруктовой смесью. Белки взбить в крепкую пену, а затем добавить сахарную пудру. Взбитыми белками залить верхушки апельсинов и поставить «бомбы» в предварительно разогретый гриль на 1 минуту. Подавать сразу же.

Апельсины с творогом

2 апельсина, 100 г творога, 40 г сахара, 15 г молотых грецких или лесных орехов.

Апельсины разрезать поперек на две половинки. Ложечкой выскрести мякоть и измельчить ее. Творог смешать с сахаром, измельченными апельсинами и молотыми орехами. Разложить получившийся крем в «чашечки» из апельсиновых корок. Украсить ядрами орехов и листочками самшита.

Десерт из клюквы и апельсина

200 г воды, 100 г апельсинового сока, 100 г сахара, 500 г клюквы, 50 г апельсиновой цедры.

В двух- или трехлитровой кастрюле перемешивают воду, апельсиновый сок и сахар до тех пор, пока сахар не растворится. Всыпать в кастрюлю с сиропом клюкву. Довести до кипения и проварить не более 5 минут, непрерывно помешивая, чтобы ягоды стали мягче, но не превратились в пюреобразную массу. Снять кастрюлю с плиты, добавить в нее тертую апельсиновую цедру, перемешать. Переложить десерт в фарфоровую глубокую миску с крышкой и около 2 часов охлаждать в холодильнике.

Фрукты и ягоды на шпажках

500 г клубники, 2 персика, немного лимонного сока, зефир в шоколаде.

Для кефирного соуса: 1 банан, сок 1 лимона, 1 полная ст. ложка кокосовой стружки, 300 г кефира, 2 ч. ложки абрикосового джема, 1 ст. ложка рубленого миндаля.

Соус малиновый: 200 г малины, 250 г нежирного творога, 2 ст. ложки сливок, 2 ч. ложки смородинового желе. Клубнику вымыть. Персики вымыть, нарезать дольками и сбрызнуть лимонным соком. Нанизать фрукты и ягоды на деревянные палочки, чередуя их с зефиром.

Приготовить кефирный соус. Раздавить банан вилкой и сбрызнуть лимонным соком. Смешать банан с кокосовой стружкой, кефиром и джемом и украсить миндалем и ломтиками мандарина.

Приготовить малиновый соус. Раздавить малину вилкой. Хорошо перемешать малину с творогом, сливками, желе и украсить листочками мяты. Есть клубнику и персики с палочек, макая их в соусы.

Шпажки будут выглядеть особенно красиво, если воткнуть их в дыню. Чтобы она хорошо стояла, нужно немного срезать одну сторону.

Черная и красная смородина

250 г черной и 250 г красной смородины, 200 г меда, 100 г миндаля, 4–5 горьких миндалин, 80 г сахара, 20 г маргарина.

Черную и красную смородину отдельно перебрать от веточек. Мед, если он загустел, подогреть на водяной бане, чтобы растопился, залить им ягоды, слегка размешав. Черную и красную смородину выложить в одно блюдо, но по отдельности. Толченый миндаль смешать с сахаром и маргарином, слегка поджарить на слабом огне. Полученную смесь осторожно выложить на ягоды.

Десерт с черешнями и жженым сахаром

500 г черешни, 100 г жженого сахара.

Для теста: 125 г муки, 50 г сливочного масла, 50 г простокваши, 1–2 г питьевой соды, щепотка соли.

Обжечь сахар на смазанном жиром листе. На жженый сахар положить очищенные от косточек черешни и запекать в духовке, чтобы стали мягкими. Пока они пекутся, в просеянную муку положить нарезанное маленькими кусочками масло и растереть в

крупку. Соединить с простоквашей, в которой растворена сода, и быстро замесить мягкое жирное тесто. Раскатать слоем толщиной 0,5 см и положить на испеченные на жженом сахаре черешни так, чтобы края теста доставали дно листа. Запекать в духовке до образования золотистой корочки. Достав из печи, сразу же перевернуть на большое блюдо, чтобы плоды получились сверху. Перед подачей к столу остудить и нарезать кусками.

Яблоки запеченные

60 г изюма без косточек, 1 стакан сладкого белого вина, 4 больших яблока (очищенных от сердцевины), 0,25 ч. ложки тертой цедры лимона, 60 г сахарной пудры, 30 г сливочного масла.

Изюм вымочить в вине в течение 30 минут. Яблоки выложить на плоское огнеупорное блюдо. Вынуть изюм из вина и смешать с лимонной цедрой и сахаром. Сердцевину яблок заполнить смесью с изюмом и положить на верхушку каждого кусочек сливочного масла. Сверху полить вином, оставшимся после вымачивания изюма. Выпекать при 200 °С в течение 45 минут. Подавать холодными или горячими. Можно украсить готовые яблоки взбитым с 60 г сахарной пудры яичным белком. Поставить на 5 минут в горячий духовой шкаф.

Яблоки фаршированные

150 г яблок, 20 г урюка, 15 г изюма, 20 г миндаля, 10 г сахара, корица.

Яблоки, удалив из них сердцевину, заполнить изюмом, смешанным с сахаром, нашинкованным урюком и очищенным нарубленным и поджаренным миндалем; затем запечь их в духовом шкафу при невысокой температуре, чтобы яблоки не развалились. Подавая к столу, посыпать яблоки сахарной пудрой, смешанной с корицей.

Яблоки с грецкими орехами

1 ст. ложка сливочного масла, 4 яблока без сердцевины, разрезанные на тонкие дольки, 2 ст. ложки лимонного сока с мякотью, 0,25 чашки сока белого винограда, 1 ч. ложка кленового сиропа, 0,5 ч. ложки ванильного экстракта, 1 горошина ямайского перца, 1 щепотка свежемолотого мускатного ореха, 2 ст. ложки дробленых грецких орехов. В большой сковороде на слабом огне растопить масло. Яблоки смешать с лимонной мякотью и прогреть их в течение 2 минут. Закрыть сковороду фольгой и

тушить еще

4 минуты, пока яблоки не станут мягкими. Переложить их на тарелочку дырчатой ложкой.

На сковороду вылить виноградный сок, кленовый сироп, положить лимонные корки, ямайский перец, мускатный орех и кипятить 2 минуты, постоянно помешивая, пока смесь не превратится в сироп.

Грецкие орехи поджарить на сковороде без масла, постоянно встряхивая, пока они не станут ароматными и не приобретут коричневый цвет. Яблоки полить сиропом, сверху посыпать грецкими орехами. Подать теплыми.

Яблоки с орехами и ванильным кремом

8 яблок средней величины, 160 г грецких орехов, 20 г изюма, 80 г сахара, 160 г воды.

Для крема: 0,5 молока, 100 г сахара, 15 г крахмала, 2 желтка, 1 г ванильного порошка.

Яблоки осторожно, не ломая, очистить от сердцевины и части мякоти, снять кожицу. Слегка потушить в сиропе, приготовленном из сахара, воды и лимонного сока. Отцедить и поместить в мелкую тарелку.

Наполнить смесью из толченых орехов и изюма, сверху полить ванильным кремом, приготовленным из молока, крахмала, сахара, желтков и ванилина.

Яблоки со сметаной и орехами

0,5 кг яблок, 1 стакан сметаны, 0,5 стакана сахарной пудры, 0,5 стакана очищенных грецких орехов.

Промытые и очищенные от кожицы и сердцевины яблоки варить в подкисленной лимонной кислотой воде до готовности. Половину нормы мелко нарезанных и поджаренных орехов соединить со сметаной, взбить с сахарной пудрой. Охлажденные яблоки положить в вазочки, залить подготовленной сметаной, сверху посыпать оставшимися орехами.

Яблоки карамельные

4 стакана сахара, 2 стакана воды, 0,5 ч. ложки соли виннокаменной кислоты, 1 ч. ложка лимонного сока, несколько капель красного или зеленого пищевого красителя, 1 кг яблок.

Смешать в глубокой посуде сахар, воду и соль виннокаменной кислоты. Варить на медленном огне, размешивая,

пока сахар не растворится, а затем до готовности. Чтобы определить готовность, надо капнуть сиропа в стакан с холодной водой: если сироп готов, то, соприкоснувшись со стенками стакана, капля распадается на мелкие капельки. Снять с огня немедленно и добавить лимонный сок, размешать, добавить несколько капель красного или желтого красителя. Поставить сироп в кастрюлю с горячей водой, чтобы он оставался теплым. Выбрать яблоки среднего размера с крепкими хвостиками, брать каждое за хвостик и окунать его в сироп, а затем быстро — в холодную воду. Укладывать яблоки на смазанный маслом лист, чтобы карамель затвердела.

Яблоки фаршированные

800 г яблок, 200 г сахара, 20 г грецких орехов, 20 г орехов фундук, 20 г обжаренного миндаля, 100 г сливок, 30 г черешен из компота или варенья, ванилин.

Яблоки очистить, вырезать сердцевину и отварить в подслащенной воде с добавлением лимонного сока, не допуская их разваривания. На яблочном отваре приготовить сироп, добавляя сахар. Яблоки поместить на противень, нафаршировать начинкой из орехов, сливок, ванилина и запекать несколько минут. При подаче украсить черешней, полить сиропом.

Вишневый коктейль

1 стакан вишен, 3 яйца, 50 г сахара, 3 ст. ложки белого вина, соль, 1 ст. ложка рома или коньяка.

Желтки хорошо растереть с сахаром добела, соединить их со взбитой белковой пеной, влить вино, ром (или коньяк), добавить щепотку соли и 1 ст. ложку воды. Все хорошо перемешать.

В бокалы положить по нескольку вишен, а сверху — приготовленную массу. Украсить отдельными ягодами и вынести на холод.

Десерт с шоколадом и вишнями

750 г вишни, 70 г сахара для вишен, 140 г сливочного масла, 4 яйца, 150 г сахара, 50 г шоколада, 150 г муки, 40 г миндаля или грецких орехов (очищенных).

Масло и сахар взбить в рыхлую смесь. Ввести в нее желтки, натертый шоколад, муку и белки, взбитые в белую пену. Смесь выложить в смазанный и посыпанный мукой противень слоем 2 см, сверху положить очищенные от косточек вишни и посыпать

сахаром и толчеными ядрами орехов или миндаля. Запекать в духовке на умеренно сильном жару. После остывания нарезать и посыпать сахарной пудрой.

Вишня в яблочном вине

500 г вишни, 250 г яблочного вина, 150 г сахара, кусочек корицы или 2–3 гвоздички, 10–15 г желатина, 4 белка, щепотка соли.

Подготовленную вишню после удаления косточек прокипятить в яблочном вине, добавив 50 г сахара или кусочек корицы, после чего вишню вынуть, а в кипящем вине развести предварительно замоченный в воде желатин. После этого вино остудить, вылить в вазочки, наполнить их не более чем наполовину и дать ему застыть. Белки со щепоткой соли хорошенько взбить, добавив оставшийся сахар, и выложить на застывшее вино. Сверху уложить ягоды и выставить на холод.

Десерт с айвой

200 г айвы, 6 яиц, 30 г сливочного масла (а отдельно 20 г масла для айвы), 50 г сахара для айвы, ром, коньяк или молотая корица, яичный белок, 30 г сахарной пудры для белка.

Айву очистить, вынуть сердцевину, нарезать тонкими ломтиками и потушить в масле, чтобы обмякла. Побрызгать ромом, коньяком или посыпать корицей и сахарной пудрой. Из шести яиц сделать два обычных омлета. Переместить их на противень, смазанный маслом, друг на друга, положив между ними тушеную айву. Сверху сделать белую глазурь, приготовленную из взбитого белка с сахаром.

Запечь в духовке на слабом огне до приобретения глазурью золотисто-розоватой корочки.

Финики с миндалем

Миндаль подержать в горячей воде, чтобы легче чистились скорлупки, поджарить на сухой сковородке, непрерывно мешая. Из крупных фиников удалить косточки и на их место воткнуть по жареной миндалине. По желанию финики можно полить ложкой жженого сахара.

Айва с ромом

500 г айвы, 0,5 л воды, 250 г сахара, 4 ст. ложки рома.

Айву сварить в воде до готовности, отцедить, выложить в блюдо. В отвар добавить сахар, вскипятить и дать немного загустеть. Снять с огня, добавить ром или коньяк, перемешать и полить приготовленную айву.

Пирожные, птифуры, вафли

Пирожные ореховые в шоколадной глазури

Для теста: 150 г сахара, 150 г орехов очищенных грецких, 1 белок, 1 рюмка рома, 1 ст. ложка лимонного сока.

Для начинки: 100 г масла сливочного, 0,5 стакана сахара, 0,5 стакана крепкого кофе, 1 пакетик порошка ванильного сахара.

Для глазури: 100 г сахара, 180 г воды, 1 ст. ложка какао, 50 г масла сливочного.

Орехи пропустить через мясорубку, смешать с сахаром, белком, ромом и лимонным соком, растирая массу до тех пор, пока сахар не разотрется полностью. Из приготовленного орехового теста сделать круглые пирожные величиной с небольшое яблоко. С одного бока пирожных сделать углубление. Рассадить пирожные на листе, покрытом белой бумагой, смазанной маслом, поставить в духовку и зажечь огонь — самый маленький, чтобы только не потух. При такой температуре держать пирожные до тех пор, пока они не подсохнут. Готовые пирожные остудить, заполнить углубления кремом, залить все шары шоколадной глазурью и слегка обсыпать рублеными орехами.

Приготовить крем. Растереть сахар с маслом, постепенно прибавляя холодный крепкий настой кофе (1 ст. ложка на 0,5 стакана воды), всыпать ванильный сахар. Тереть, пока не разотрется сахар.

Приготовить глазурь. Из сахара и воды сварить сироп, как для варенья. Масло и какао растереть и постепенно влить в смесь тонкой струйкой сироп. Готовой глазурью сразу облить пирожные, пока она не застыла.

Пирожные «Шоколадные шары»

Для теста: 6 желтков, 8 белков, 70 г сахара, 170 г муки. Для начинки: 200 г масла сливочного, 3 яйца, 1 стакан сахара, 1 ст. ложка какао, 1 пакетик ванильного сахара, 0,5 стакана коньяка, 1 стакан вишен без косточек.

Для глазури: 100 г масла сливочного, 100 г сахарной пудры, 2 ст. ложки какао, 2 ст. ложки молока, 2 ст. ложки картофельной муки, ванилин по вкусу.

Взбить белки в крутую пену, всыпать 40 г сахара, перемешать ложкой и добавить желтки, перемешанные с остальным сахаром и

мукой. Положить тесто в кондитерский мешочек и через большую гладкую трубку выпустить на смазанный маслом лист конусообразные лепешки. Испечь в хорошо нагретой духовке.

Готовые пирожные остудить, вынуть ножом с нижней стороны весь мякиш, оставив верхние корочки целиком, чтобы получились как бы коробочки.

Приготовить крем. Масло растереть с сахаром, постепенно прибавляя яйца; когда сахар разотрется, добавить ванилин, какао и 2 столовые ложки коньяка. Свежие или консервированные, либо вынутые из наливки вишни очистить от косточек, положить за сутки до приготовления в кастрюльку, засыпать 0,5 стакана сахара и залить оставшимся коньяком.

Приготовленные бисквитные коробочки слегка смазать кремом, затем заполнить вынутым бисквитным мякишем, перемешанным с двумя третями всего количества крема и 1 столовой ложкой коньяка. В середину бисквитной массы положить по нескольку вишен, вынутых из коньяка. Сверху пирожные замазать оставшимся кремом. Слепить по два начиненные и смазанные кремом пирожные, чтобы получились шары. Поставить на несколько часов в холодильник, чтобы пирожные хорошо окрепли, затем обмазать сверху шоколадной глазурью и дать ей хорошо высохнуть.

Приготовить глазурь. Масло разогреть в кастрюльке, смешав с сахарной пудрой и ванилином. Не давая кипеть на огне, пока не растворится сахар, прибавить какао, разведенное молоком.

Вскипятить, всыпать картофельную муку, хорошо размешать на огне, после чего снять массу с огня и покрыть ею пирожные.

Пирожные «Грильяжные шары»

250 г масла сливочного, 250 г сахара, 250 г крошек из подсушенного бисквита, 2 желтка, 1 ст. ложка рома, 1 пакетик порошка ванильного сахара.

Для бисквита: 4 яйца, 1 стакан сахара, 1 стакан муки. Для карамели: 300 г сахара, 75 г воды, 2 стакана орехов очищенных.

Приготовить бисквит. Желтки растереть с сахаром, всыпать муку, перемешать со взбитыми белками, выложить на противень, смазанный маслом и посыпанный мукой. Испечь в духовке со средним жаром. Бисквит хорошо остудить, поломать на мелкие кусочки и подсушить до готовности. Положить в стеклянную банку с пластмассовой крышкой и хранить в сухом месте.

Масло, сахар, желтки и ром хорошо растереть, всыпать указанное количество крошек, добавить ванилин и хорошо размешать. Скатать валик, разрезать на одинаковые куски,

сформовать шарики величиной с яблоко, положить на холод, чтобы хорошо застыли и окрепли. Очищенные орехи измельчить скалкой, добавить стакан измельченных крошек, перемешать и рассыпать на доске.

Сварить карамель. Для этого смешать сахар с водой, поставить на плиту в узкой глубокой посуде и, помешивая, довести до золотистого цвета.

Остывшие и затвердевшие шарики брать на тонкую щепочку, опускать в карамель, сейчас же обваливать в измельченных орехах с крошкой. Делать надо очень быстро, чтобы не остыла карамель. Для этого посуду с карамелью надо держать на паровой бане.

Трубочки миндальные

Для теста: 50 г масла сливочного, 3 яйца, 0,5 стакана сахара, 150 г измельченного миндаля или орехов, 175 г муки. Для крема: 100 г орехов, 1 стакан сахарной пудры, 1 ст. ложка муки, 1,5 стакана молока, 3 желтка, 100 г сливочного масла.

Масло растереть до консистенции сметаны и, растирая, добавить по одному желтки, сахар и пропущенный через мясорубку миндаль, муку и взбитые белки. Хорошо растереть и разложить на смазанном маслом листе одинаковые кучки теста, располагая их подальше друг от друга. Каждую кучку раскатать в тонкую овальную лепешку. Испечь на среднем огне. Как только печенье зарумянится, не вынимая листа из духовки, снять широким ножом или лопаткой и сейчас же свернуть на тонкой скалке в трубочки. Свертывать необходимо горячими, иначе они будут ломаться. Если печенье остынет, необходимо закрыть духовку и слегка подогреть его. Приготовленные трубочки наполнить ореховым кремом, накладывая его с двух сторон из кондитерского мешочка.

Приготовить крем. Измельченные орехи, сахарную пудру, молоко и муку поставить на небольшой огонь и, помешивая, проварить до густоты. Масло растереть до консистенции сметаны, прибавляя по одному желтку, и смешать с остывшей ореховой массой.

Пирожные ореховые с шоколадным кремом

Для теста: 8 яиц, 0,5 ст. ложки лимонного сока или 6 %-но-го уксуса, 250 г сахара, 50 г картофельной муки, 250 г орехов очищенных.

Для шоколадного крема: 400 г масла сливочного, 0,5 стакана

горячего молока, 2 стакана сахара, 50 г какао, 4 яйца, 1 пакетик ванильного сахара, ром по вкусу.

Орехи пропустить через мясорубку, смешать с картофельной мукой. Желтки растереть с сахаром добела, добавить уксус. Белки взбить. На растертые желтки всыпать орехи, смешанные с картофельной мукой, сверху положить крепко взбитые белки, осторожно перемешать и выложить тесто на прямоугольный противень с высокими бортами, смазанный маслом и чуть посыпанный мукой. Печь в духовке со средним жаром.

Испеченный бисквит выложить на кухонную доску и хорошо остудить, разрезать по горизонтали на 2 пласта. Нижний пласт смазать третьей частью всего крема, накрыть верхним пластом. Разрезать пласты на одинаковые пирожные, каждое смазать сверху и с боков кремом. Сверху положить половинку ореха, а вокруг него выпустить из кондитерского мешочка через узорную трубочку веночек. Бока пирожных обсыпать бисквитной крошкой.

Приготовить шоколадный крем. Какао смешать с 2 столовыми ложками сахара, залить горячим молоком и проварить на небольшом огне, чтобы растворился сахар. Масло растереть с остальным сахаром и ванилином, постепенно добавляя яйца. Когда сахар разотрется, положить в крем остуженную массу из какао и влить ром.

Корзиночки песочные с ореховой начинкой

Для теста: 300 г муки, 200 г сливочного масла, 100 г сахара, 3 желтка, 2 ст. ложки сметаны.

Для начинки: 100 г сахара, 1 яйцо, 100 г измельченных орехов, 100 г кислого варенья.

Приготовить металлические формочки для пирожного, намазав их маслом и обсыпав мукой. Поставить на холод.

Для теста муку, смешанную с сахаром и куском масла, порубить кухонным ножом, добавить желтки и сметану, быстро замесить тесто и на 10 минут поставить на холод.

Формочки поставить одну возле другой рядами. Тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 см, накатать на скалку и затем разложить поверх формочек, нажимая скалкой так, чтобы на каждой формочке оказался кружок теста. Вдавить кружки внутрь формочек так, чтобы формочки были покрыты ровным слоем теста. Выставить формочки на лист и слегка подпечь в разогретой духовке.

Вынуть, охладить формочки, на дно положить 0,5 ч. ложечки густого малинового или абрикосового варенья, сверху — ореховую массу, приготовленную из растертых измельченных

орехов, яйца и сахара (наполнить не до краев, так как при выпечке масса очень подымается).

Наполненные корзиночки снова поставить в духовку на средний огонь. Готовность определить тонкой деревянной палочкой.

Вынуть пирожные горячими, перевернув формочки на полотенце.

Корзиночки с виноградом и сыром

Для теста: 250 г муки, 100 г сахарной пудры, 125 г масла, 1 маленькое яйцо.

Для начинки: 350 г белого винограда, 250 г сливочного сыра, 1,5 десертной ложки рома или ликера, 50 г сахарной пудры.

Кроме того: сухая фасоль или горох.

Муку и сахарную пудру просеять в миску, добавить масло, нарезанное хлопьями, и яйцо и вымесить тесто при помощи элекгромиксера. Тесто завернуть в целлофан и положить в холодильник минимум на 1 час. Тонко раскатать тесто на посыпанной мукой рабочей поверхности и выложить им смазанные жиром, посыпанные мукой круглые или овальные формочки. Тесто прижать к стенкам формочек.

Формочки с тестом поставить на короткое время в морозильную камеру. Затем заполнить их сухим горохом или фасолью, чтобы тесто сохранило форму при выпечке. Выпекать корзиночки в духовке, разогретой до 180 °С, 10 минут. Вынуть формочки, осторожно удалить горох и поставить в духовку еще на 10 минут. Затем слегка охладить и вынуть пирожные из формочек.

Виноград вымыть, смешать его с сыром, сахарной пудрой, ромом или ликером и заполнить этой смесью корзиночки. Украсить виноградными ягодами.

Корзиночки «Ромашка»

300 г песочного теста (см. «Корзиночки с виноградом»), 300 г масляного крема, 100 сваренных абрикосов.

Испеченные корзиночки наполнить с помощью кондитерского мешка масляным кремом до краев. В середину положить половинки сваренных с сахаром мелких абрикосов. Вокруг каждой половинки абрикоса выпустить из трубочки масляный крем в виде лепестков ромашки.

Готовые корзиночки можно также наполнить масляным кремом, заправленным кофе, какао, шоколадом, а сверху

украсить миндалем, грецкими орехами, фундуком.

Пирожные песочные

Для песочного теста: 600 г муки, 200 г сахара, 3 яйца, 400 г сливочного масла.

Для орехового теста: 400 г орехов, 1,5 стакана сахара, 6 белков.

Для крема: 200 г сливочного масла, 200 г сахара, 1,5 стакана сливок, 1 пакетик ванильного сахара.

Муку смешать с сахаром, положить в нее кусок масла и порубить все до получения масляной крупы. Добавить желтки и замесить тесто. Если тесто получается негладкое, добавить 1 столовую ложку сметаны.

Готовое тесто положить на подпыленную мукой доску, раскатать в пласт толщиной 0,5 см и вырезать круглой выемкой довольно крупные лепешки. Рассадить их на сбрызнутый водой лист, чтобы тесто не сбивалось в сторону и не теряло своей формы. Поставить в хорошо разогретую духовку. Как только тесто слегка зарумянится, сейчас же вынуть его и на каждой лепешке по краю разложить из кондитерского мешочка ореховую смесь толщиной в полпальца. Снова поставить пирожные в печь и выпекать до подрумянивания.

Готовые пирожные вынуть, остудить и на каждое в середину выпустить из кондитерского мешочка через узорную трубочку крем.

Приготовить ореховую массу. Белки взбить в крутую пену, всыпать сахар и на холоде растереть до полного исчезновения сахара. Всыпать пропущенные через мясорубку орехи и осторожно перемешать в однородную массу.

Приготовить крем. Сахар залить сливками, поставить варить, постоянно помешивая, до тех пор, пока масса, взятая с ложки двумя пальцами, при растягивании не даст нитку.

Массу снять с огня и остудить до температуры парного молока, добавить растертое сливочное масло и лопаточкой выбивать на холоде, пока масса не станет легкой и пышной. Добавить ванильный сахар.

Пирожное с миндалем

0,75 стакана муки, 2 стакана сахара, 7 белков, 0,5 стакана миндаля.

Ошпаренный, очищенный и высушенный миндаль смешать с 2–3 белками и сахаром (1 ст. ложка), мелко потолочь в ступке

или пропустить 2–3 раза через мясорубку с частой решеткой. В полученную миндальную массу добавить остальные белки и, помешивая, прогреть до горячего состояния (50–60 °С), затем слегка охладить и смешать с просеянной мукой. Выложенное в кондитерский мешочек миндальное тесто отсадить на металлический лист, застланный бумагой, в виде небольших лепешечек, которые разложить на расстоянии 6–7 см одна от другой, так как при выпечке они расплываются.

Выпекать миндальное пирожное при температуре 200–220 °С до румяного цвета. Готовое пирожное вместе с бумагой переложить на влажную салфетку. Через некоторое время остывшее пирожное отстанет от бумаги.

Миндальное пирожное можно делать двойным, для этого смазать донышко одного пирожного горячим повидлом, вареньем или разогретым шоколадом и прикрыть сверху донышком другого пирожного.

Мененас — пирожные с миндальной начинкой

Для теста: 250 г муки, 175 г сливочного масла, 1 кофейная ложка газированной воды.

Для начинки: 200 г миндаля, 150 г сахарной пудры, молотая корица, 1 кофейная ложка газированной воды.

Муку насыпать в миску, добавить размягченное масло, газированную воду и замесить тесто по возможности без добавления воды. Сформовать шарики диаметром 2–4 см, сделать в них большим пальцем углубление для миндальной начинки. В ступке растолочь очищенный миндаль вместе с сахарной пудрой, добавить кофейную ложку газированной воды и корицу по вкусу, смешать до получения однородной массы. Этой миндальной массой начинить шарики, положить на смазанный сливочным маслом противень и выпекать в горячем духовом шкафу 30 минут, не давая подгореть. Посыпать сахарной пудрой.

Начинку можно сделать и из 250 г фиников (без косточек), которые надо измельчить и замесить в однородную массу с 60 г сливочного масла.

Пирожные миндальные с черешней

1 стакан молотого миндаля, 1 стакан сахарного песка, 0,5 стакана сливочного масла, 0,25 стакана газированной воды, 100 г консервированной черешни.

Приготовить густой сироп из сахара и газированной воды. Когда сироп начнет загустевать, добавить сливочное масло, затем

— молотый миндаль и мешать деревянной ложкой, пока миндальное тесто не начнет отставать от стенок посуды. Выложить тесто на смазанный сливочным маслом противень, разровнять в пласт толщиной 2 см и поставить в духовой шкаф на 20 минут. Выпекать на слабом огне. Готовое пирожное остудить и нарезать ромбиками или треугольниками. При подаче украсить консервированной черешней.

Пирожные песочные с яблоками

Для теста: 300 г муки, 200 г сливочного масла или маргарина, 6 яиц, 200 г творога, 0,5 ч. ложки соли, 1–2 ст. ложки сахара.

Для начинки: 4 яблока, 2 ст. ложки джема или мармелада. Сливочное масло растереть добела, смешать со взбитыми с сахаром яичными желтками, добавить растертый творог и соль. Быстро замешанное тесто поставить в холодильник на полчаса.

Готовое тесто тонко раскатать, вырезать кружки диаметром 6 см. Половину кружков положить на лист (противень), сверху поместить не очень тонкие кружки яблок (без семян и кожуры), в центр положить немного джема или кусочек мармелада и накрыть оставшимися кружками теста. Края теста защипать, смазать сверху яйцом и выпекать до золотисто-коричневого цвета. Остывшие пирожные посыпать сахарной пудрой.

Пирожные песочные с помадкой

Для теста: 350 г сахарной пудры, 350 г сливочного масла, 350 г муки, 2 лимона, 8 ст. ложек кипятка, 6 яиц.

Для начинки: 1 кг яблок, 500 г сахара, 1 стакан (тонкий) воды.

Для помадки: 300 г сахара, 0,5 ч. ложки уксуса, 1 стакан (тонкий) воды, 1 лимон.

Яйца растереть с сахарной пудрой в кастрюле и, взбивая, вставить ее в другую кастрюлю с кипящей водой. Взбивать на пару до загустения. Продолжая взбивать, влить в массу тонкой струйкой подкисленную лимонным соком воду. Кастрюлю с массой поставить на стол и, взбивая, остудить. В эту массу осторожно всыпать муку и одновременно вливать тонкой струйкой растопленное, но не горячее масло. Осторожно вымешать.

Тесто выложить на смазанный маслом и подпыленный мукой лист, разровнять и поставить выпекать в жаркий духовой шкаф на 30–40 минут.

Слегка подрумяненный пласт вынуть, снять с листа на кухонную доску, остудить и разрезать по горизонтали (ниткой) на

два пласта. На нижний пласт положить яблочную начинку, накрыть верхним, слегка прижать и залить лимонной помадкой. Когда помадка застынет, разрезать пласт на прямоугольные пирожные.

Приготовить начинку. Из воды и сахара сварить сироп «до нитки». Яблоки, натертые на крупной терке, всыпать в сироп, добавить по вкусу лимонный сок и варить, помешивая, на сильном огне до тех пор, пока масса не станет прозрачной. Остудить слегка и теплой массой смазать нижний пласт.

Приготовить помадку. В кастрюльку влить воду, уксус, всыпать сахар и варить на сильном огне, накрыв крышкой. Следить, чтобы сахар не кристаллизовался на стенках кастрюли. Для этого кисточкой, смоченной в воде, обмывать бока посуды. Варить «до нитки». Готовый сироп снять с огня, сбрызнуть холодной водой и остудить до 60 °С. Теплый сироп растереть деревянной лопаткой до белой гладкой массы. Если сироп слишком быстро стынет, прибавить 0,5 ч. ложки горячей воды. Растертая помадка должна иметь густоту клецек.

Приготовленную помадку разбавить небольшим количеством воды, смешанной по вкусу с лимонным соком и натертой на мелкой терке цедрой.

Разведенной до нужной консистенции помадкой покрыть пирожные, размазывая по поверхности широким ножом.

Пирожные двухслойные

Для песочного теста: 200 г сливочного масла, 300 г муки, 100 г сахара, 3 желтка, 1 пакетик ванильного сахара.

Для бисквитного теста: 200 г сахарной пудры, 150 г муки, 100 г грецких орехов, 4 яйца, 4 ст. ложки воды, 1 ст. ложка 6 %-ного уксуса.

Для начинки: 150 г масла сливочного, 1 яйцо, 100 г сахарной пудры, 100 г шоколада, 1 ст. ложка рома, 1 пакетик ванильного сахара.

Сливочное масло растереть с сахаром, добавить по одному желтки, всыпать муку, ванильный сахар и быстро замесить тесто. Поставить его на холод на 15 минут.

Тесто раскатать на подпыленной мукой доске, переложить на смазанный маслом лист и испечь до золотистого цвета. Снять на доску и остудить.

Приготовить бисквитное тесто с орехами. Желтки растереть с сахарной пудрой в эмалированной миске, поставить на пар и взбивать венчиком до густоты. Влить тонкой струйкой подкисленную уксусом кипяченую воду, не переставая взбивать.

Снять массу с огня и, продолжая взбивать, полностью охладить.

На охлажденные желтки всыпать муку, смешанную с измельченными орехами, сверху положить взбитые в крутую пену белки, осторожно перемешать и выложить на тот же лист, где было испечено песочное тесто. Под бисквитное тесто лист покрыть промасленной бумагой.

Лист с бисквитом поместить в средне нагретую духовку. Печь на небольшом огне. Готовый бисквит остудить.

На остуженный песочный пласт разложить ровным слоем шоколадную начинку, приготовленную из растертых масла, яйца, сахарной пудры, рома и разогретого шоколада (с добавлением ванилина).

Сверху накрыть остуженным бисквитом, положить на него фанерку и слегка прижать небольшим грузиком. Когда начинка окрепнет, снять дощечку и нарезать пласт прямоугольниками.

Пирожное трехслойное

Доя теста: 300 г муки, 0,5 пакетика разрыхлителя, 100 г сливочного масла, 1 яйцо, 150 г сахара, 0,5 пакетика ванилина. Для начинки: мармелад абрикосовый.

Для глазури: 200 г сахарной пудры, 4 ст. ложки рома.

Из муки, просеянной с разрыхлителем, сливочного масла, яйца, сахара и ванилина замесить тесто, скатать его в шар и положить в холодильник на 1 час.

Тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 см и стаканом или выемкой вырезать круглое печенье, причем в каждом третьем кружочке сделать небольшое отверстие посередине.

Все кружочки испечь в умеренно горячей духовке, смазать мармеладом, склеить по три вместе (кружочки с отверстиями поместить сверху) и покрыть их глазурью так, чтобы отверстия остались непокрытыми.

Приготовить глазурь. Сахарную пудру размешать и растереть с ромом.

Эти пирожные можно испечь за несколько дней до праздника. Поместить их в коробку, переложить каждый ряд пергаментной бумагой.

Пирожные кофейные

Для теста: 6 яиц, 200 г сахарной пудры, 150 г муки, 0,5 ст. ложки уксуса 6 %-ного.

Для кофейного крема: 6 белков, 450 г сахара, 300 г сливочного масла, растворимый кофе по вкусу, 1 пакетик ванильного сахара.

Для кофейной глазури: 300 г сахара, 1 стакан (тонкий) воды, 0,5 ч. ложки уксуса 6 %-ного, 2 ч. ложки растворимого кофе.

Желтки взбить с сахарной пудрой в пышную массу, добавить уксус, растереть. На взбитую массу положить муку и взбитые белки, осторожно вымешать и выложить на противень, выстланный смазанной маслом бумагой, разровнять и поставить в разогретую до 180 ˚С духовку на 40–50 минут.

Готовый бисквит остудить, разрезать по горизонтали на

2 пласта, сбрызнуть каждый пласт некрепким сладким кофе, положить две трети всего крема, накрыть верхним пластом, на него — глазурь. Когда глазурь застынет, пласт разрезать на квадратные пирожные и украсить их оставленным кремом.

Приготовить кофейный крем. Белки взбить с сахаром на паровой бане добела. Снять с огня и, взбивая, остудить до температуры парного молока, добавить (по одной столовой ложке) растертое масло, смешанное с растворимым кофе и ванильным сахаром.

Приготовить глазурь. Из сахара и подкисленной воды сварить сироп, залить им растворимый кофе и тщательно перемешать.

Тесто шу для эклеров

По стакану воды и молока, 1 полная чайная ложка сахара, 1 щепотка соли, 1 щепотка тертого мускатного ореха, 125 г масла или маргарина, 150 г муки, 3 маленьких яйца, 1 пакетик разрыхлителя.

Воду, молоко, сахар, соль, мускатный орех и жир положить в сотейник и, помешивая, довести до кипения, затем снять с огня, высыпать в жидкость сразу всю просеянную муку и размешать. Снова поставить сотейник на плиту и мешать массу, пока не образуется ком теста, который будет отделяться от дна сотейника. Переложить тесто в миску и прибавлять по одному яйцу, все время мешая. В конце добавить разрыхлитель и хорошо вымесить. Заполнить тестом кулинарный мешок со звездообразной насадкой и выдавить на смазанную жиром бумагу, положенную на противень, полоски теста продолговатой формы (7 см в длину).

Выпекать тесто в духовке, разогретой до 200 ˚С 20 минут. Готовое тесто сразу надрезать ножом, чтобы оно быстрее остыло.

Начинить свежими ягодами, сливочным или ягодным кремом.

Эклеры с шоколадной глазурью и заварным кремом

Для теста: 100 г сливочного масла, 1 стакан воды, 1 стакан муки, 4 яйца.

Для заварного крема: 0,75 стакана молока, 0,5 ст. ложки крахмала картофельного, 0,5 ст. ложки муки, 1 желток, 0,5 стакана сахара, 100 г сливочного масла, 1 пакетик ванильного сахара.

Для глазури: 100 г сахара, 1 стакан (тонкий) воды, 1 ст. ложка какао, 1 ст. ложка сливочного масла.

Воду вскипятить с маслом, добавить щепотку соли и всыпать в кипяток сразу всю муку. Быстро перемешать на огне, убавив пламя. Помешивая, подержать тесто 3–4 минуты на плите. Снять с огня, немного охладить и втереть в него (по одному) яйца (каждое яйцо надо растирать до тех пор, пока от него не останется следа).

Из кондитерского мешка через гладкую трубочку выпустить на смазанный маслом лист небольшие колбаски толщиной в мизинец и длиной 5–6 см. Испечь в горячей духовке. Когда эклеры хорошо поднимутся (в 2–3 раза) и зарумянятся, убавить сильный огонь и допекать на среднем.

Готовые пирожные остудить и, надрезав сбоку, начинить заварным кремом. Сверху залить глазурью так, чтобы не было видно разреза.

Приготовить крем. Картофельную и пшеничную муку хорошо перемешать, развести половиной порции холодного молока. Остальное молоко закипятить и влить в него приготовленную смесь, непрерывно помешивая. Прокипятить и, сняв с огня, остудить при комнатной температуре. Масло, сахар, желток слегка растереть и, постепенно добавляя по чайной ложке, втереть остывшую мучную массу. Добавить ванильный сахар.

Приготовить шоколадную глазурь. Сахар залить водой и вскипятить, масло растереть с какао. В масляную смесь тонкой струей влить теплый сироп, мешая массу. Приготовленной глазурью сразу покрыть начиненные кремом эклеры.

Пирожные миндальные с кремом

400 г миндаля, 800 г сахара, 8 белков.

Для безе: 8 яиц, 600 г сахара, 0,5 стакана воды, 0,5 ч. ложки лимонного сока.

Для крема: 200 г сахара, 40 г картофельной или рисовой муки, 5 желтков, 2,5 стакана молока, 100 г миндаля или орехов, 50 г масла сливочного.

Миндаль, пропущенный через машинку, смешать с 400 г сахара, добавить 4 белка и хорошо растереть, всыпать остальной

сахар и взбитые 4 белка. Хорошо размешать и разложить ложкой на смазанный маслом лист одинаковые кучки этого теста на большом расстоянии друг от друга. Продержать 4 часа в прохладном месте, затем смазать слегка водой каждую лепешку и испечь в легком жару.

Белки отделить от желтков и поставить их на холод. 400 г сахара сварить с 0,5 стакана воды так, чтобы капля сиропа, опущенная в стакан с холодной водой, застыла и не расплывалась. Когда белки хорошо застынут, начать взбивать, чтобы одновременно были готовы белки и сахар. В очень крепко взбитые белки, которые другой человек в это время будет непрерывно мешать, надо лить тонкой, как нить, струйкой горячий сироп. Так влить приблизительно третью часть сиропа, затем можно лить толстой струей. Добавить лимонный сок. 200 г оставшегося сахара всыпать не сразу. Осторожно перемешать всю массу.

Из кондитерского мешочка через толстую гладкую трубочку высадить крупные лепешки на смазанный маслом лист и поместить в духовку на очень слабый огонь (чтобы только не потух). Когда безе высохнет, снять его на доску, остудить, а затем смазать каждое с нижней стороны кремом. Соединить их попарно с миндальными лепешками и остудить.

Приготовить крем. Растереть желтки с сахаром, всыпать картофельную муку, хорошо смешать, разбавить горячим молоком, постепенно вливая его в смесь, чтобы не заварить желтки. На слабом огне, помешивая, проварить до густоты, всыпать миндаль, пропущенный через мясорубку. В остуженную до температуры парного молока массу добавить масло. Хорошо остудить.

Пирожные хрустящие шоколадные

1 стакан сливочного масла, 4 кубика шоколада, 4 яйца, 2 стакана сахара, 1 стакан муки, 0,25 ч. ложки ванилина, 0,5 ч. ложки соли.

Шоколад и масло размягчить и смешать вместе. Яйца взбить, добавить в них сахар, ванилин, шоколадную смесь, все хорошо перемешать и всыпать смешанную с солью муку. Замесить тесто.

Выпекать целым коржом в квадратной форме 20х20 см или на листе при 180 ˚С в течение 35 минут. Когда корж остынет, разрезать его на маленькие квадратики (птифуры).

Пирожное «Риго Янчи»

100 г масла, 30 г сахарной пудры, 4 яйца; 50 г сахарной пудры, 80 г муки, 20 г порошка какао, 5 г муки (для посыпки); 100 г шоколада, 600 г сливок, 50 г сахарной пудры; 30 г абрикосового повидла, 150 г шоколадной глазури. Масло тщательно взбить с сахарной пудрой и желтками. Белки взбить с сахарной пудрой в крепкую пену и примешать к желткам, добавить муку и порошок какао, все хорошо перемешать. Полученную массу равномерно разложить слоем в 1,5 см на металлический лист, покрытый пергаментной бумагой, и испечь в духовке при температуре 200–220 °С. Готовое тесто припудрить мукой, перевернуть на блюдо, снять бумагу и дать ему остыть.

Пока тесто остывает, в посуде, помещенной в кастрюлю с горячей водой, растопить куски шоколада. Сливки взбить с сахарной пудрой. К растопленному шоколаду добавить взбитые сливки и быстро размешать. Украсить повидлом и глазурью.

Пирожное клубничное

4 яйца, соль, 125 г муки, 0,75 стакана молока, жир для жаренья, клубника, сахар, 40 г рубленого сладкого миндаля. Из муки, яиц, соли и молока замесить тесто для пирожного. Разделать его на небольшие лепешки, обжарить в горячем жире и украсить каждое пирожное ягодами клубники, смешанными с сахаром и рубленым миндалем.

Пирожные с ежевикой

250 г ежевики, 250 г муки, по 75 г маргарина и отваренного и размятого картофеля, 1,5 яйца, 80 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара или немного лимонной цедры, 0,5 л молока, 40 г крахмала картофельного, соль, 40 г сливочного масла. Муку, маргарин, картофель, яйца, 50 г сахара и ванильный сахар смешать и замесить тесто. Поставить его на 30 минут в холодильник.

Из готового теста раскатать небольшие круглые лепешки, края смазать яйцом и уложить на них ободок из теста. Полученные основы для пирожных запечь в духовке.

Приготовить крем. В небольшом количестве молока развести крахмал, в остальное молоко добавить сахар, соль, довести его до кипения, добавить разведенный крахмал, дать снова закипеть и снять с огня. После этого ввести сливочное масло и добавить подготовленные ягоды ежевики. Полученным кремом наполнить выпеченные пирожные.

После того как крем остынет, в каждое пирожное положить еще несколько свежих ягод ежевики и выложить пирожные на

плоское блюдо.

Пирожные фруктовые

3 стакана муки, 0,5 ч. ложки соли, 0,5 ч. ложки пекарского порошка, 1 стакан лярда (смальца), 0,5 стакана сливочного масла, 1 яйцо, 5 ст. ложек холодной воды.

Для украшения: клубничный джем или желе, 1 стакан сливок, 0,5 стакана сахарной пудры.

Смешать в миске просеянную муку, соль, пекарский порошок. Вбить в смесь при помощи миксера лярд и сливочное масло. Яйцо взбить с холодной водой и добавить в тесто. Хорошо все перемешать, скатать в шар и охладить в течение 2 часов. Раскатать тесто на доске, присыпав ее мукой. Вырезать кружочки диаметром 5 см. Проделать пальцем углубление в каждом кружочке и подвернуть края. Каждый проткнуть вилкой. Выпекать в духовке при 220 °С, пока не подрумянятся.

Перед подачей на стол заполнить каждое пирожное клубничным, малиновым или каким-нибудь другим джемом или желе. Украсить верхушки взбитыми сливками и уложить пирожные на поднос, покрытый салфетками.

Пирожные с орехами и малиной

Отборные ягоды малины (или ежевики), 2 яйца, 100 г сахара, соль, 6 ст. ложек черствой тертой булки, 2 ч. ложки сухих дрожжей, по 0,5 чашки нарубленного изюма и рубленых орехов или миндаля, 300 г взбитого крема, 1 ст. ложка муки.

Яйца и сахар хорошенько взбить, прибавить соль, тертую булку и смешанные с мукой сухие дрожжи. Затем добавить подготовленный изюм и орехи. Полученное тесто раскатать, выложить на покрытый промасленной бумагой противень и выпекать в духовке в течение 12–15 минут при средней температуре. Горячую лепешку сейчас же разрезать на прямоугольные пирожные, дать остыть, украсить каждое взбитым кремом и ягодами малины или ежевики.

Пирожные шоколадные

500 г муки, 250 г сливочного масла, 200 г сахара, 1 ст. ложка порошка какао, корица.

Размягченное сливочное масло и сахар положить в миску и энергично перемешивать рукой до получения пенистой беловатой массы. Не переставая месить, постепенно насыпать просеянную

муку и какао. Готовое тесто разделить на порции величиной с яйцо, скатать шарики, посыпать корицей и положить на противень. Выпекать в духовом шкафу 10 минут.

Бисквит

4 белка, 1 щепотка соли, 75 г сахара, 5 желтков, 1 пакетик ванильного сахара, по 50 г муки и крахмала, 1 неполная ч. ложка разрыхлителя.

Белок с солью взбить в крепкую пену, перемешать с 25 г сахара. Желтки растереть с оставшимся сахаром и ванильным сахаром. Белковую пену добавить в желтковую массу. Затем всыпать просеянную муку, крахмал и разрыхлитель и перемешать. Бисквитную массу поместить на выложенную на противень пропитанную жиром бумагу и печь в разогретой до 220 °С духовке 10 минут. Бисквит охладить. Вырезать круглые коржики (8 см в диаметре).

Пирожные бисквитные «Минутка»

Фрукты (свежие или консервированные), 8 готовых бисквитов с кремом, 4 г апельсинового ликера, консервированные мандарины и вишни, 1 ст. ложка абрикосового повидла, 4 ст. ложки миндальной стружки, 4 ст. ложки размельченных фисташек, взбитые сливки с сахаром. Бисквиты сбрызнуть апельсиновым ликером. Фрукты откинуть на дуршлаг и красиво уложить на бисквитах. Сверху полить абрикосовым повидлом, посыпать миндальной стружкой и фисташками. Перед подачей на стол украсить сливками.

Пирожные «Рожки газели»

1 кг муки, 2 яйца, цедра лимона, 2 ст. ложки газированной воды, 1,5 стакана сахара, 0,5 стакана топленого или сливочного масла, 0,5 стакана воды, пищевой разрыхлитель, яичный желток, горсть дробленого миндаля.

Для начинки: 1 стакан молотого миндаля, 0,5 стакана сахарного песка, 0,5 кофейной ложки корицы, 2 ст. ложки газированной воды.

Муку просеять в миску, положить топленое масло, растереть между ладонями, добавить лимонную цедру, яйца, воду, сахар и замесить тесто обеими руками, постепенно смачивая его водой. Когда тесто приобретет однородную консистенцию и станет эластичным, разделить его на маленькие шарики, дать им некоторое время полежать.

Для приготовления начинки молотый миндаль, сахарный песок и корицу смешать и полить газированной водой. Раскатанное в тонкий пласт тесто разрезать на треугольники с основанием 17 и сторонами 12 см. Положить ближе к основанию треугольников по 1 столовой ложке миндальной начинки и плотно закатать ее в тесто. Согнуть изделия в форме подковы, но так, чтобы острые концы были повернуты не внутрь, а слегка расходились. Обмазать поверхность рожков яичным желтком и посыпать дробленым миндалем. Запекать в духовом шкафу на слабом огне 15 минут, чтобы пирожные слегка подрумянились.

Шарики миндальные алжирские

4,5 стакана молотого миндаля, 1 стакан сахарного песка, 2 пакетика ванильного сахара, 12 яичных белков, пакетик пищевого разрыхлителя, горсть дробленого миндаля.

В миске смешать молотый миндаль, сахарный песок, ванильный сахар, разрыхлитель, добавить яичные белки и замесить тесто (оно должно быть достаточно мягким и эластичным). Сформовать из теста шарики величиной с яйцо, обвалять в дробленом миндале, в середину каждого шарика воткнуть целый орех. Положить шарики на посыпанный крахмалом противень и поставить в нагретый духовой шкаф на 10 минут (они должны приобрести розоватый цвет). Вынуть из духового шкафа, стряхнуть, если требуется, лишний крахмал и разложить в формочки.

Вместо миндаля в середину каждого пирожного можно положить консервированную черешню.

Хлебцы с шоколадом алжирские

500 г муки, 1 стакан молока, 180 г сливочного масла, 20 г дрожжей, 25 г сахара, щепотка соли, 3 яйца в тесто, 1 яйцо для смазки.

Вскипятить молоко. Дрожжи развести 1 столовой ложкой теплого молока. В остальном молоке растопить сливочное масло. Муку насыпать в миску горкой, сделать углубление и положить в него соль, сахар и яйца. Добавляя понемногу расплавленное сливочное масло, а затем разведенные дрожжи, замесить тесто так, чтобы оно стало отделяться от стенок миски. Скатать тесто в шар и дать подойти ему в течение 2 часов. Из подошедшего теста сформовать маленькие хлебцы, начинив каждый кусочком шоколада. Уложить хлебцы на смазанный сливочным маслом противень и дать подойти еще 1 час. Смазать поверхность хлебцов

яичным желтком и выпекать в умеренно нагретом духовом шкафу 25 минут.

Птифуры «Наполеон»

Для теста: 150 г сливочного масла, 200 г муки, 1 стакан воды, 1 ч. ложка соли.

Для крема: 0,75 стакана молока, 0,5 ст. ложки картофельного крахмала, 0,5 ст. ложки муки, 1 желток, 0,5 стакана сахара, 100 г сливочного масла, 1 пакетик ванильного сахара.

Муку всыпать в миску, сделать в середине углубление и влить в него подсоленную воду. С помощью ножа смешать муку с водой до консистенции сметаны. Тщательно вымесить тесто рукой (оно должно стать гладким), поместить его в холодильник, накрыв полотенцем, чтобы не подсохло.

Застывшее тесто раскатать в пласт толщиной в полпальца, положить на него сливочное масло, придав ему форму раскатанного теста, но только значительно меньшего размера. Защипать тесто, чтобы масло было закрыто со всех сторон, и раскатать потоньше, немного присыпая мукой. Сложить втрое и поставить в холодильник на 20–25 минут (выровнять края скалкой).

Тесто вынуть и раскатать, сложить в 2 раза вдоль, следя за тем, чтобы заложенный край при раскатывании всегда был справа. Снова поставить тесто в холодильник на 20–25 минут и после этого снова раскатать и сложить в

2 раза вдоль. Опять поставить в холодильник на 20 минут, еще раз раскатать и сложить 2 раза и поставить в холодильник на 20 минут. После этого раскатать в последний раз в пласт толщиной в полпальца.

Пласт выложить на лист и испечь до золотисто-песочного цвета. Остудить, разрезать по горизонтали пополам, промазать кремом, снова сложить, разрезать вдоль пополам, намазать один разрезанный пласт, на него положить второй. Верх смазать кремом, посыпать крошками от срезанной с краев слойки, сверху посыпать сахарной пудрой. Разрезать на маленькие пирожные.

Приготовить заварной крем как для эклеров (см. с. 204).

Тригуны (слоеное пирожное треугольной формы)

500 г слоеного теста (см. рецепт «Птифуры «Наполеон»), 100 г очищенных орехов, 50 г сахара для начинки, 200 г толченых сухарей, 2 яичных белка, цедра 1 лимона, 1 пакетик ванилина, 400 г сахара для сиропа и 250 г воды. Раскатанное тесто толщиной 3–4

мм разрезать на лепешки квадратной формы, размером не более 8х8 см и не менее 6х6 см. Для приготовления начинки соединить молотые грецкие орехи, бисквитную крошку или толченые сухари, белки и сахар и на медленном огне мешать до тех пор, пока из смеси получится густое пюре. Из пюре сформовать маленькие шарики и положить на середину смазанных яйцом лепешек.

Затем лепешки сложить по диагонали и края полученных треугольников склеить, слегка прижав рукой. Приготовленные тригуны смазать яйцом и выпекать в средне нагретом жарочном шкафу, затем охладить.

Сварить густой сахарный сироп с лимонной цедрой и ванилином, варить 15–20 минут. Выдержать тригуны в сиропе в течение 4–5 часов, после чего подать.

Слоеные рожки со сливочным кремом

150 г слоеного теста (см. с. 210), 300 г начинки — взбитых с сахаром сливок или меренги, 1 яйцо.

Из слоеного теста раскатать пласт толщиной 3–4 мм, шириной 15–18 см и длиной в зависимости от количества приготовленного теста. Пласт нарезать на полоски шириной 2–3 см и длиной 15–18 см. Полоски смазать яйцом по всей длине на треть ширины и каждую из них навернуть на металлическую конусообразную трубочку так, чтобы четверть ширины полоски легла на предыдущий виток.

Таким образом получается рожок правильной формы длиной 8–10 см. При навертывании склеить смазанную часть полосок. Сформованные трубочки уложить на противень, смазать яйцом и выпекать в средне нагретом жарочном шкафу.

Испеченные рожки вынуть из формочек и охладить, а затем наполнить взбитыми с сахаром и ванилином сливками или меренгой.

Птифуры «Ленинградские»

4 желтка, 2 яйца, 1,5 стакана сахара, 1,5 стакана муки, 2 пакетика ванильного сахара, 1 стакан глазированной апельсиновой корки.

Для глазури: 2 белка, 200 г сахарной пудры, лимонный сок по вкусу.

Для глазированной апельсиновой корки: апельсиновая корка с 3 апельсинов, 400 г сахара, 1 стакан воды.

Желтки и целые яйца растереть с сахаром добела. Всыпать

муку, осторожно перемешать.

Чайной ложкой брать тесто, стараясь каждый раз захватить одинаковое количество. Другой ложкой это тесто снимать и раскладывать кучками на смазанном маслом листе на расстоянии 2–3 см друг от друга, так как лепешки при выпечке расплываются.

Выпекать в духовке, разогретой до 180–200 °С (следить, чтобы не румянились). На остуженные готовые печенья веночком разложить мелко нарезанную глазированную апельсиновую корку, полить глазурью, а в середину положить не покрытую глазурью вырезанную из апельсиновой корки звездочку.

Приготовить глазированную корку. Корки намочить в холодной воде на 3–4 суток, ежедневно меняя воду, чтобы вышла горечь. Вымоченную корку сварить до мягкости в большом количестве воды. Вынуть из воды, промыть под проточной холодной водой, обсушить, нарезать на одинаковые полоски и опустить в кипящий сироп из сахара и воды. Сварить, как варенье. Когда уварится сироп и корочки станут блестящими, снять с огня, остудить и сложить вместе с соком в стеклянную банку.

Приготовить глазурь. Белки растереть с сахарной пудрой добела и прибавить, растирая, по пол чайной ложки лимонный сок.

Птифуры ореховые

500 г очищенных орехов, 8 яичных белков, 2 стакана мелкого сахара.

Белки взбить в крутую пену, всыпать сахар и растереть все в пышную массу. От растертой белковой массы отделить 1 стакан, в остальную всыпать пропущенные через мясорубку орехи.

Из полученного теста скатать колбаску диаметром 4 см, нарезать кусочками по 2 см. Каждый кусочек поперек разреза посередине прижать пальцем, чтобы получилось углубление. В него выпустить из кондитерского мешочка через узорную трубочку оставленную белковую массу.

Отсадить птифуры на смазанный маслом лист и испечь в духовке со средним жаром. Если они начнут румяниться, убавить огонь и допекать на слабом огне.

Птифуры с абрикосами

200 г сливочного масла, 300 г муки, 100 г сахара, 3 яйца, 1 пакетик ванильного сахара, 1 банка (1 кг) консервированных абрикосов.

Для крема: 200 г сливочного масла, 1,5 стакана сахара, 2 яйца,

1 лимон.

Из предложенных продуктов приготовить песочное тесто (см. рецепт «Пирожные двухслойные»), раскатать его в пласт толщиной 0,5 см и вырезать выемкой небольшие кружки диаметром 4 см. Отсчитать половину кружков и вырезать в них кружки меньшего диаметра, чтобы получилось кольцо. Края целых кружков смазать слегка взбитым белком, на них положить вырезанные кольца. Разложить приготовленные изделия на смоченный водой лист и испечь до золотистого цвета.

Готовое печенье остудить и на середину каждого в углубление положить немного крема, на крем положить половинку абрикоса, а вокруг абрикоса по кольцу выпустить из тоненькой трубочки крем.

Приготовить крем. Масло растереть с сахаром, всыпать стертую цедру с 1 лимона, влить сок из него и растирать крем до тех пор, пока не растает весь сахар, постепенно прибавляя по одному яйцу.

Птифуры шоколадные

5 яиц, 150 г сахара, 100 г муки, 50 г крупно рубленных орехов, 50 г тертого шоколада, 0,5 ст. ложки уксуса, 2 ст. ложки сахара.

Хорошо растереть желтки с сахаром, прибавить уксус. Положить на желтки муку, смешанную с орехами, натертый шоколад и взбитые в крутую пену белки. Осторожно вымешать тесто, сложить его в кондитерский мешочек и выдавить на смазанный маслом лист небольшие лепешки. Сверху посыпать сахаром и испечь в духовке со средней температурой в течение 15–20 минут.

Готовое печенье снять с листа, остудить и склеить шоколадом попарно нижней стороной. Для этого разогреть на паровой бане 100 г шоколада, растереть его с 10 г сливочного масла, добавив ванилин по вкусу.

Птифуры миндальные

200 г сливочного масла, 300 г муки, 100 г сахара, 3 яйца. Для миндальной массы: 200 г миндаля очищенного, 2 стакана сахара, 100 г муки, 4 белка.

Приготовить песочное тесто по рецепту «Пирожные двухслойные», остудить в течение 15 минут.

Тесто раскатать в пласт и на смазанном маслом листе испечь до полуготовности в горячей духовке. Взбить белки, всыпать сахар и измельченный в крупную крошку миндаль. Поставить на

огонь и, помешивая, продержать до температуры, при которой взятая на палец масса уже неприятно обжигает его. Снять с огня, охладить, перемешать с мукой и намазать на песочный пласт. Перенести на стол, и когда сверху на массе появится хрупкая пленка, разрезать пласт на прямоугольные маленькие пирожные величиной 1х3 см. Поместить их на лист так, чтобы между ними было расстояние в 2 пальца. Поставить пирожные на небольшой огонь в духовку, чтобы сверху хорошо просохла миндальная масса.

Птифуры «Трубочки с кремом»

100 г сахара, 100 г муки, 2 яйца, 0,25 стакана сливок, 0,5 стакана очищенных орехов.

Для крема: 2 белка, 150 г сахара, 100 г сливочного масла, 2 ст. ложки ликера.

Сахар взбить с 1 яйцом и 1 белком, всыпать муку, хорошо смешать и разбавить сливками или молоком. На холодные, хорошо смазанные маслом листы наливать понемногу тесто и размазывать ложкой маленькие кружки как можно тоньше, посыпать каждый кружок грецкими или лесными орехами. Поставить в жаркую духовку на 3 минуты. Снять ножом лепешки и горячими свернуть фунтиком или на карандаш трубочкой (посыпанной поверхностью наружу).

Если остывшие лепешки будут ломаться, поставить лист обратно в духовку, подогреть и, не вынимая листа из духовки, держа его на небольшом огне, сворачивать размягченные лепешки. Остывшие трубочки и фунтики наполнить из кондитерского мешочка кремом.

Приготовить крем. Белки смешать с сахаром, поставить на паровую баню и взбивать до образования пышной крепкой массы. Снять с огня и, продолжая взбивать, остудить до температуры парного молока. Взбивая, соединить с растертым до консистенции сметаны маслом, прибавляя его в белковую массу по чайной ложке. Влить ликер, перемешать и остудить.

Птифуры песочные с сырыми фруктами

150 г муки, 100 г сливочного масла, 1 яйцо, 50 г сахара, 5 мандаринов, 4 банана.

Для глазури: 125 г сахарной пудры, 1 ст. ложка лимонного сока, 2 белка.

Приготовить песочное тесто как в предыдущем рецепте, охладить, раскатать в пласт толщиной 0,5 см и разрезать на 3

одинаковые полосы шириной в 2 пальца. Две полосы положить на смазанный маслом лист, а третью полосу разрезать вдоль на 4 тонкие полоски и уложить их на смазанные белком края широких полос. Вилкой прорезать, прижимая ее к листу, двойные края обеих полос. Испечь в горячей духовке до светло-золотистого цвета.

Мандарины тщательно очистить и поперек нарезать тонкими ломтиками. Каждый ломтик разделить по долькам и эти дольки уложить вдоль всего углубления, получившегося на испеченных полосках около двойного края. Можно заполнить также очищенными и разрезанными вдоль пополам бананами. Сверху все печенье, вместе с фруктами, покрыть сеткой из глазури, выпущенной из тонкой трубочки — бумажного фунтика. Когда все хорошо окрепнет, острым ножом разрезать пласт на маленькие пирожные.

Приготовить глазурь. Белки растереть с сахарной пудрой, постепенно добавляя лимонный сок.

Птифуры «Шоколадные ватрушки»

100 г сливочного масла, 100 г сахара, 130 г муки, 50 г какао. Для начинки: 100 г шоколада, 1 ст. ложка сливочного масла, 100 г сахара, 2 ст. ложки воды, 1 пакетик ванильного сахара.

Растопленное масло растереть с сахаром и какао, добавить муку и замесить тесто. Сформовать колбаску, нарезать ее одинаковыми кусочками, скатать их в шарики. Пальцами посередине каждого шарика сделать углубление. Уложить на смазанный маслом лист и испечь в нежаркой духовке.

Изделия остудить и заполнить углубления теплым шоколадом.

Приготовить начинку. Шоколад разогреть на паровой бане, хорошо растереть со сливочным маслом, добавив ванильный сахар. Сахар прокипятить с водой 2–3 минуты и, не давая остыть, тонкой струйкой влить шоколад. Этой горячей массой заполнить птифуры.

Птифуры «Бисквитные рулетики»

2 яйца, 1 белок, 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки муки. Для начинки: 50 г какао, 50 г сахарной пудры, 100 г сливочного масла, 80 г очищенных лещинных орехов, 2 ст. ложки рома, 2 ст. ложки сахарной пудры для посыпки.

Желтки растереть с сахаром; белки взбить в крутую пену. На растертые желтки всыпать муку, добавить взбитые белки,

осторожно перемешать. Тесто выложить на смазанный маслом и посыпанный мукой лист очень тонким слоем — 0,5 см. Поставить в горячую духовку и быстро испечь, чтобы тесто сверху зарумянилось.

Готовый бисквит выложить на полотенце и горячим с помощью полотенца свернуть в рулет. Туго сжать полотенцем и охладить.

Остывший рулет развернуть, смазать начинкой, снова завернуть и обвалять в сахарной пудре. Дать ему окрепнуть и острым ножом нарезать наискось на тонкие ломтики.

Приготовить начинку. Какао смешать с сахарной пудрой, растереть со сливочным маслом, добавить поджаренные и измельченные лещинные орехи, ром и взбитый белок. Хорошо растереть.

Птифуры «Восточные»

200 г сливочного масла, 200 г муки, 1 стакан воды, соль на кончике ножа.

Для начинки: 200 г очищенных орехов, 100 г сахара, 4 яйца. Для сиропа: 500 г сахара, 1,5 стакана воды.

Приготовить слоеное тесто как для птифуров «Наполеон» (см. с. 210). Из готового теста раскатать длинную полоску толщиной 0,5 см, шириной 6 см, намазать края белком и разложить на тесто начинку, не касаясь краев, смазанных белком.

Подготовленную полоску скатать тугим рулетом, нарезать на кусочки длиной 3–4 см, выложить на лист и испечь в духовке на среднем огне. Когда печенье зарумянится и будет свободно сходить с листа, сложить его в глубокое блюдо и сразу залить холодным сиропом и продержать так 8–10 часов, чтобы птифуры хорошо пропитались.

Приготовить начинку. Орехи пропустить через мясорубку, смешать с сахаром, добавить белки и, помешивая, проварить на небольшом огне до густоты.

Рулет смазывать охлажденной начинкой.

Вафли песочные

175 г сливочного масла, 175 г сахарного песка, 4 яйца, 1 щепотка соли, 1 пакетик порошка ванильного сахара, соль, 1 ст. ложка рома, 2 ст. ложки сметаны, 100 г пшеничной муки, 100 г крахмала, 0,25 ч. ложки пищевой соды. Растопить сливочное масло на слабом огне до жидкого состояния и снова охладить, взбить с сахарным песком

и яйцами до образования пены. Добавить ванильный сахар, соль, ром и сметану, всыпать муку, смешанную с пищевой содой. Выпекать в хорошо прогретой, смазанной жиром вафельнице.

Вафли на дрожжах

3 яйца, 40 г сахарного песка, соль, 1 пакетик порошка ванильного сахара, кусочек мускатного ореха, 250 г молока, 20 г дрожжей, 175 г муки, 200 г вареного картофеля, натертого на крупной терке, 70 г маргарина.

Как следует размешать яйца, сахарный песок, пряность и растворенные в теплом молоке дрожжи. Всыпать муку, добавить тертый картофель и поставить тесто в теплое место подходить в течение 60 минут. Подмешать растопленный, охлажденный маргарин и выпекать вафли в хорошо прогретой, смазанной жиром вафельнице.

Вафли творожные

75 г маргарина, 75 г сахарного песка, 3 яйца, 150 г муки, 125 г сгущенного молока, на кончике ножа лимонной цедры, соль, 150 г сухого творога.

Маргарин, сахарный песок и яичный желток растереть до образования устойчивой пены, подмешать муку, сгущенное молоко, лимонную цедру и творог. В заключение добавить слегка подсоленный, круто взбитый белок. Выпекать в вафельнице.

Вафли сдобные

100 г сахарного песка, 5 яиц, 375 г сметаны, 250 г муки, 1 щепотка соли, натертая на терке лимонная цедра, 1 ст. ложка рома, сахарный песок, корица.

Растереть добела яичный желток с сахарным песком. Поочередно добавлять в небольших количествах сметану и муку. Подмешать соль, лимонную цедру и ром, добавить круто взбитый белок. Выпекать в смазанной жиром хорошо подогретой вафельнице. Подавать, обсыпав сахарным песком с корицей.

Вафли по-калифорнийски

250 г муки, 0,25 ч. ложки пищевой соды, соль, около 500 г молока, 2 яйца, 1 ст. ложка растопленного свиного жира, 1 пакетик порошка ванильного сахара, натертая на терке апельсиновая цедра.

Муку смешать с содой. Соединить яичный желток, жидкий охлажденный свиной жир, ванильный сахар и немного натертой на терке апельсиновой цедры, постепенно подсыпая муку, и наконец добавить взбитый белок. Порциями выпекать в вафельнице. Желательно сбрызнуть растопленным сливочным маслом, посыпать тонким слоем сахарной пудры.

Вафли бисквитные

6 яиц, 125 г сахара, 0,5 стакана сливок, 1 ст. ложка рома, 150 г муки, сода на кончике чайной ложки, лимонная цедра.

Яйца взбить с сахаром до образования густой пены. Добавить сливки и ром, постепенно подмешивая при этом муку, просеянную с пищевой содой, и лимонную цедру. Сразу после этого выпекать в предварительно подогретой и смазанной жиром вафельнице.

Вафли штирийские

3 яйца, 40 г сахарного песка, соль, 1 пакетик ванильного сахара, кусочек мускатного ореха, 250 г молока, 20 г дрожжей, 175 г муки, 200 г вареного картофеля, натертого на крупной терке, 70 г маргарина.

Яйца, сахар, пряности и растворенные в теплом молоке дрожжи как следует размешать, всыпать муку, добавить тертый картофель и поставить тесто в теплое место подойти (примерно на 1 час). Затем подмешать растопленный, охлажденный маргарин и порциями выпекать вафли.

Вафли хрустящие

250 г маргарина, 350 г сахара, 6 яиц, 1 пакетик ванильного сахара, щепотка соли, 500 г картофельной муки, растительное масло, сахарная пудра.

Маргарин хорошо растереть, добавить сахар, яйца, пряности и муку и хорошо размешать.

Вафельницу сбрызнуть растительным маслом, разогреть, влить тонкий слой теста и выпечь. Через 2–3 минуты осторожно вынуть из вафельницы готовое изделие, посыпать сахарной пудрой.

Вафли на соде

250 г молока, 2 яйца, 40 г сахарного песка, соль, лимонная

цедра на кончике ножа, 180 г муки, четверть ч. ложки пищевой соды.

Молоко, яичные желтки, сахар и лимонную цедру как следует перемешать. Добавить муку, смешанную с пищевой содой, и ввести круто взбитые яичные белки. Выпекать в вафельнице порциями.

Вафли песочные

4 яйца, 150 г сахара, 175 г муки, соль, 4 ст. ложки коньяка, 100 г маргарина.

Яйца взбить с сахаром до образования пены (в течение 20 минут). Всыпать муку, добавить соль, коньяк и растопленный охлажденный маргарин. Тщательно промесить тесто и выпекать порциями в вафельнице.

Вафли сливочные

1,5 стакана муки, 6 яиц, 5 ст. ложек сливочного масла, 2 ст. ложки сахара, соль на кончике ножа, 1 стакан сливок (или молока).

Для начинки: 3 стакана сливок, 1 стакан сахара, четверть порошка ванильного сахара, 1 лимон.

Сливочное масло взбить добела, постепенно добавить желтки, сахар, соль и продолжать взбивать массу до исчезновения сахарных крупинок. Затем добавить муку, взбитые сливки и взбитые в крепкую пену белки. Тесто осторожно, но быстро перемешать (иначе оно может осесть). Кастрюлю с тестом поставить в холодную воду. В заранее смазанную маслом и прокаленную вафельницу наливать по 1 полной столовой ложке теста и выпекать на сильном огне.

Можно выпекать в электрической вафельнице, продолжительность выпечки 3–4 минуты. Готовые вафли посыпать сахарной пудрой или прослоить помадкой-каймаком.

Каймак приготовить так. Два стакана сливок, смешанных с сахаром и ванилином, варить на слабом огне до готовности (каймак готов, если капля, опущенная в холодную воду, загустеет до консистенции густой сметаны). При варке помадки нужно следить, чтобы она не пригорела.

Готовый каймак снять с огня, охладить, затем взбить лопаточкой, добавляя по капле сок целого лимона. Когда каймак станет густым и белым, ввести в него оставшийся стакан взбитых сливок. Массу хорошо вымешать и вынести на холод.

Вафли праздничные

150 г маргарина, 125 г сахара, 3 шт. тертого на терке горького миндаля, 3 яйца, 125 г пшеничной муки, 75 г крахмала, сода на кончике чайной ложки, 4 ст. ложки сметаны, четверть порошка ванильного сахара.

Маргарин, сахар и ванильный сахар взбить до образования пены. Если у вас нет электровзбивалки, взбить вручную (не меньше 20 минут). Добавить яичный желток, смешанную с пищевой содой муку, крахмал и сметану. Под конец добавить взбитый белок. Выпекать тесто в вафельнице, пока вафли не станут хрустящими.

Вафли ореховые

0,5 стакана сливочного масла, 4 яйца, 0,5 стакана сливок, больше половины стакана муки, 1 ч. ложка соды, неполный стакан очищенных грецких орехов, 1 ч. ложка корицы, 1 ч. ложка растительного масла.

Размягченное масло, желтки, немного соли растереть до кремообразного состояния. Белки и сливки взбить, соединить с желтками, добавить муку, соду, орехи, корицу и перемешать.

На смазанную маслом поверхность вафельницы выкладывать по 2 столовые ложки теста и выпекать по 2–3 минуты.

Вафельки с миндалем — «Гофре»

6 яиц (белков), 250 г сахара, 100 г очищенного и рубленого миндаля, 20 г муки, 50 г сливочного масла.

Белки взбить до пышности, постепенно добавить сахар, продолжая взбивать. Муку смешать с миндалем и соединить с яйцами. Добавить масло, предварительно растопленное, но не горячее, и слегка размешать с яйцами.

Противень смазать сливочным маслом и подпылить мукой, на него положить небольшой кусок картона, толщиной с почтовую карточку. Посередине картона вырезать отверстие прямоугольной или эллипсовидной формы длиной 8–9 см и шириной 5–6 см. При помощи широкого ножа положить приготовленное тесто на вырезанное в картоне отверстие. При этом вафельный листик должен быть такой же толщины, как и картон. Затем, перемещая картон, таким же способом нанести тесто на весь лист.

Выпекать 5–10 минут в средне нагретом жарочном шкафу до золотистого цвета. Листики, пока они еще горячие (прямо в шкафу), отлепить ножом и сформовать в виде фунтиков. По

желанию листики можно навернуть на трубочку толщиной 1 см, чтобы вафельки приобрели форму штопорчиков.

Приготовленные таким образом вафельки (гофре) употребляют для гарнирования мороженого, муссов, кремов и пр.

Фунтики или штопорчики можно наполнить взбитыми сливками, окрашенными по желанию.

Печенье

Новогодняя смесь

600 г муки, 15 г соды, 30 г ванильного сахара, 300 г сахарной пудры, 250 г жира (масло, маргарин или лярд), 2 яйца, 30 г порошка какао, варенье из смородины.

Муку смешать с содой, ванильным сахаром и сахарной пудрой, добавить жир, яйца и замесить тесто, которое разделить на две части. В одну часть ввести какао. Каждый кусок теста раскатать и нарезать фигуры в виде кружочков. Кружочки из белого теста смазать молоком и посыпать сахаром. Все изделия выложить на противень и выпечь в горячей духовке. Готовые и охлажденные колечки намазать вареньем и соединить, причем белое колечко положить на темное.

Печенье чайное с анисом

1,25 стакана муки, 1 стакан сахара, 5 яиц, 1 ч. ложка аниса.

Яйца смешать с сахаром и поставить на огонь, непрерывно сбивая. Нагреть до теплого состояния, снять с огня, взбить до увеличения в объеме в три раза и до загустения. Затем добавить анис и муку, все хорошо перемешать. Тесто выложить в кондитерский мешок и выпустить на противень, смазанный маслом и посыпанный мукой, в виде всевозможных фигурок. Фигурки посыпать сахаром и поставить в теплое место на 40–45 минут до образования на поверхности печенья легкой корочки.

Выпекать при температуре 200–220 °С (до образования румяной корочки по краям).

Печенье сметанное с желтками

300 г маргарина, 1 стакан сметаны, 4 желтка, 2 ст. ложки сахара, 3 стакана муки.

Муку и тертый маргарин размешать, добавить сметану, желтки и замесить тесто. Оставить его на 2 часа, затем раскатать в пласт толщиной 5 мм, посыпать сахаром, нарезать печенье различной формы и выпечь его.

Крендельки дунайские

Для теста: 350 г муки, 250 г сливочного масла, 200 г мелкого

сахарного песка, 100 г очищенного тертого миндаля, 1 сырой желток, 3 вареных желтка (протертых через сито), тертая цедра 1 лимона.

Для темного теста: 1 ч. ложка корицы, размолотая гвоздика на кончике ложки, 1 ч. ложка какао.

Кроме того: 1–2 сырых белка, 25 г рубленого миндаля, сахар, 50 г черносмородинового джема, 1 ч. ложка какао. Из муки, масла (нарезанного хлопьями), сахара, миндаля, желтков и цедры лимона вымесить тесто. Тесто разделить пополам. В одну половину добавить корицу, гвоздику и какао, завернуть в целлофан и положить в холодильник на 1 час.

Другую половину (светлое тесто) раскатать на посыпанной мукой поверхности в пласт толщиной 0,5 см и вырезать кружочки диаметром 4 см. Половину из них смазать белком и посыпать миндалем и сахаром.

Выпекать печенье на противне, смазанном жиром, в духовке, предварительно разогретой до 175 °С, в течение 8 минут. Охлажденное печенье, не посыпанное сахаром и миндалем, обмазать джемом и соединить с остальным печеньем.

Темное тесто скатать «колбасками» и свернуть в крендельки. Крендельки обмазать белком, выложить на смазанный жиром или выложенный вощеной бумагой противень и выпекать 10 минут в духовке, предварительно разогретой до 175 °С. Охлажденные крендельки посыпать просеянным какао.

Шарики с фруктами

300 г муки, 200 г сливочного масла, 100 г растертых орехов, 40 г сахарной пудры, 30 г ванильного сахара, 2 яйца (желтки), засахаренные или консервированные фрукты. Масло порубить с мукой, добавить орехи, сахарную пудру, ванильный сахар, желтки и замесить тесто, которое поставить в холодное место на расстойку. Готовое тесто раскатать в жгут, нарезать на куски одинаковой длины, в середину каждого куска положить засахаренные или консервированные фрукты и сформовать из теста фигуры в виде круглых шариков. Готовые изделия переложить на противень и выпечь в умеренно теплой духовке. Готовые, еще горячие изделия обвалять в ванильном сахаре.

Ореховые башенки

1 яйцо, 1 желток, 70 г сахарной пудры, 100 г муки, 80 г растертых орехов, лимонная цедра.

Яйцо, желток, сахар и измельченную лимонную цедру взбить

до загустения массы. Добавить муку и орехи. Готовым тестом наполнить отсадочный (кондитерский) мешок с гладкой трубкой, выдавить из него небольшими порциями тесто в виде башенок на смазанный маслом противень и выпечь в умеренно теплой духовке.

«Золотые шарики»

400 г муки, 100 г маргарина, 100 г сахарной пудры, 3 желтка, 15 г дрожжей, 250 г молока, пакетик ванильного сахара, щепотка соли, 75 г мелко нарубленных орехов или миндаля, можно также добавить изюм.

Муку просеять, добавить 1 столовую ложку сахара, ванильный сахар, 50 г маргарина, желтки, соль. Дрожжи развести в теплом молоке и смешать с остальными компонентами. Замесить крутое тесто, выложить в миску, посыпанную мукой, накрыть салфеткой и поставить подходить в теплое место на 90 минут. Затем еще раз перемесить и выложить на доску, посыпанную мукой. Раскатать тесто в палец толщиной. Раскатанный лист теста разделать рюмкой на небольшие кружки величиной с орех, каждый обмакнуть в растопленное масло и выложить на противень рядами. Каждый ряд посыпать орехами или миндалем, смешанным с сахарной пудрой, или крупно нарезанным изюмом. Кружки положить один на другой в 2–3 ряда. Противень поставить в духовку (умеренно нагретую) и выпекать до тех пор, пока шарики не станут золотисто-желтыми. Подать с ванильным или винным соусом в теплом или холодном виде.

Печенье на топленом масле

175 г топленого масла, 175 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 1 яйцо, 375 г муки, 2–3 ст. ложки сливок, лимонная цедра, соль.

Для глазури: 150 г сахарной пудры, 3 ст. ложки молока. Топленое масло (или маргарин), сахар и пряность взбить до образования устойчивой пены, постепенно добавить яйцо, муку и сливки. Поставить в холодильник на 1 час. Раскатать в пласт, вырезать выемками лепешки и выпекать на смазанном и слегка посыпанном мукой противне на среднем огне до образования золотисто-коричневой корочки. Украсить сахарной глазурью.

Для приготовления сахарной глазури смешать сахарную пудру с очень горячей жидкостью.

Печенье с грецкими орехами и мармеладом

1 стакан муки, 4 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки меда, 3 ст. ложки мармелада, 0,25 стакана ядер грецких орехов, 1 ст. ложка сахара, кусочек дрожжей, соль, 0,25 ч. ложки соды.

Мед с содой разогреть в небольшой кастрюле на плите. В муке сделать небольшое углубление и влить мед, растительное масло, дрожжи, разведенные в воде, и добавить соль. Вымесить тесто и оставить на полчаса. Тесто разделить на две части, раскатать два пласта. Каждый пласт смазать мармеладом и посыпать толчеными ядрами орехов и сахаром. Пласты свернуть, выложить на противень, смазанный маслом, печь в духовом шкафу при умеренной температуре.

Печенье с орехами и медом

1 стакан сахарной пудры, 1 стакан меда, 2,5 стакана муки, 2 яйца, 1 стакан ядер грецких орехов, 2 ч. ложки соды, ванилин.

Сахарную пудру развести в кипящем меде и после остывания добавить муку, яйца, толченые ядра орехов, соду, немного ванилина, вымесить тесто и через 2 часа раскатать тоненький пласт, нарезать разные фигурки, выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой, печь в духовом шкафу при умеренной температуре.

Печенье ореховое ромбиками

3 яйца, 1 стакан ядер грецких орехов, 1 стакан сахара, неполный стакан муки.

В желтки, растертые с сахаром добела, добавить муку, толченые ядра орехов, взбитые в пену белки. Тесто выложить на противень, смазанный маслом и посыпанный мукой, печь в духовом шкафу на среднем огне. Испеченное тесто посыпать сахарной пудрой и в теплом виде нарезать ромбиками.

Печенье ореховое с лимоном

1 стакан муки, 1 стакан толченых ядер грецких орехов, 1 стакан сахара, 2 яйца, 1 желток, сок 0,5 лимона, соль. Соединить муку, ядра орехов, пропущенные через мясорубку, сахар, соль, 2 целых яйца, 1 желток, сок 0,5 лимона, вымесить тесто, раскатать пласт толщиной до 1 см, из него нарезать разные фигурки, выложить их на противень, смазанный маслом, посыпать сахаром

и печь в духовом шкафу при умеренной температуре.

Печенье ореховое с апельсиновой цедрой

1 стакан сахара, 0,75 стакана муки, 0,75 стакана ядер грецких орехов, 3 яйца, лимонная или апельсиновая цедра. Взбить яйца с сахаром, добавить муку, мелко нарезанные грецкие орехи и натертую лимонную или апельсиновую цедру. Тесто выложить на противень, смазанный маслом и посыпанный мукой. Печь на среднем огне. Когда будет готово, посыпать сахарным песком и в горячем виде нарезать.

Печенье орехово-яичное

1 стакан муки, 1 стакан сахара, 1 стакан ядер грецких орехов, 5 яиц, 1 лимон, 1 ст. ложка меда.

Яйца растереть с сахаром и медом, добавить мелко нарезанные ядра грецких орехов, тертую корочку лимона, муку и все вымесить. Тесто выложить на противень, смазанный маслом. Печь на среднем огне. Готовый корж посыпать сахарной пудрой и разрезать на квадратики.

Печенье с белково-ореховой массой

1 стакан сливочного масла, 0,75 стакана сахарной пудры, 1 яйцо, 1 пакет ванильного сахара, 0,75 стакана ядер грецких орехов, 1 стакан муки, 2 белка, 0,75 стакана сахарного песка, цедра 1 лимона.

Размягченное сливочное масло, сахарную пудру, яйцо, ванильный сахар растереть до кремообразного состояния, всыпать муку, замесить тесто и поставить на 1 час в холодильник. Белки взбить в пену, подмешать сахар, молотые орехи и лимонную цедру. Раскатать тесто пластом толщиной 0,5 см, вырезать с помощью формочек печенье, выложить его на противень, смазанный маслом, в середину каждого изделия положить по 1 ч. ложке толченых орехов с белками, выпекать в духовом шкафу при умеренной температуре в течение 20 минут.

Печенье ореховое для детей

250 г очищенных орехов (любых), 2 стакана сахара, 3 яйца, 3 ст. ложки муки.

Очищенные орехи слегка прожарить в духовом шкафу. Снять с них кожицу, мелко изрубить, смешать с 1 стаканом сахара,

одним белком и растереть в ступке.

3 желтка растереть добела с 1 стаканом сахара и, помешивая, постепенно прибавить 2 взбитых в пену белка и муку.

Эту массу смешать с ореховой, разложить небольшими кучками на расстоянии 3 см одна от другой на лист, смазанный маслом и посыпанный мукой.

Печь при температуре 200 °С в течение 10–15 минут.

Рулетики ореховые с начинкой

200 г муки, 1 ст. ложка сахара, 140 г сливочного масла, 1 ст. ложка молока, 20 г дрожжей.

Для начинки: 170 г сахарной пудры, 2 яйца, 170 г растертых орехов, 30 г ванильного сахара.

Муку, сахар, масло, дрожжи, которые предварительно распустить в молоке, тщательно вымесить, массу оставить на расстойку на полчаса. В это время приготовить начинку. Затем тесто раскатать в тонкий пласт, намазать начинкой и свернуть в рулет, который в сыром виде нарезать ломтиками толщиной в 1 см. Ломтики выложить на противень (причем уложить не плотно друг к другу) и выпечь в горячей духовке.

Приготовить начинку. Взбить белки с сахарной пудрой в густую пену, добавить орехи, ванильный сахар и перемешать.

«Медвежьи лапки»

270 г муки, 210 г сливочного масла, 100 г растертого миндаля, 160 г сахарной пудры, 30 г порошка какао, 4 шт. гвоздики, 4 яйца (желтки), щепотка молотой корицы, лимонная цедра.

Порубить масло с мукой, добавить миндаль, сахарную пудру, корицу, какао, измельченную лимонную цедру, молотую гвоздику, желтки и замесить тесто; оставить его на 1 час в холодном месте. Готовое тесто выложить в формы в виде лапок, заполняя формы тестом на три четверти, поставить их на противень и выпечь в теплой духовке. Готовые, еще теплые изделия выложить из форм и посыпать сахарной пудрой.

Реване

Для теста: 100 г муки, 100 г сахара, 100 г крупы манной, 5 яиц.

Для сиропа: 300 г воды, 300 г сахара, эссенция.

К желткам, отделенным от белков, прибавить сахар, теплую воду и взбить все венчиком до пышной пористой массы. Затем

прибавить отдельно взбитые в пену белки и постепенно, продолжая взбивать, — муку и манную крупу. Полученную массу вылить в противень, выстланный промасленной бумагой, и поставить в жарочный шкаф на 10–15 минут. Жарочный шкаф нельзя открывать до конца выпечки, так как изделие оседает. Готовое реване охладить, нарезать квадратиками, которые разрезать по диагонали, и залить теплым сиропом. Когда реване пропитается сиропом, подавать на стол.

Печенье ореховое с шоколадной глазурью

200 г свежего сливочного масла, 200 г сахарной пудры, 4 яйца, 200 г молотых грецких орехов, 2 ст. ложки толченых сухарей, 1 ст. ложка какао, 150 г шоколада, 3 ст. ложки молока.

Тщательно растереть масло с сахарной пудрой, добавить последовательно яичные желтки, орехи, сухари, какао и взбитые в густую пену белки. Приготовленное тесто выложить на смазанный и посыпанный мукой противень пластом толщиной около 2 см и выпечь в умеренно горячей духовке. Когда лепешка остынет, разрезать ее на печенье любой формы и величины и покрыть глазурью, которую приготовить так: натереть шоколад, перемешать его с маслом и молоком и растопить на слабом огне. По желанию, пока глазурь еще теплая, печенье можно украсить также поджаренным и нарезанным иголочками миндалем.

Печенье шоколадное «Лодочки»

100 г сливочного масла, 0,5 стакана сахара, 2 яйца, 1 пакет ванилина, лимонная цедра, 1 стакан муки, 0,5 пакетика разрыхлителя, 0,5 стакана молотого миндаля. Растереть масло с сахаром, добавить яйца, порошок ванилина, лимонную цедру, муку, смешанную с разрыхлителем, молотым миндалем или грецкими орехами, и замесить тесто. Раскатать его в толстый пласт, разрезать на прямоугольники и, соединив вместе короткие стороны каждого из них, оформить печенье в виде лодочек, переложить на противень и выпекать в умеренно горячей духовке до приобретения румяного цвета. Когда печенье остынет, наполнить его смесью из растопленного на пару шоколада и сливочного масла и подержать в прохладном месте, пока шоколад не затвердеет.

Печенье с какао

100 г муки, 3 желтка, 50 г сахара, 20 г какао, 100 г сливочного

масла.

Масло растереть с сахаром, добавить постепенно яичные желтки, муку и влить остывшее какао. Полученную смесь поместить в кондитерский мешок и выдавить на лист, покрытый промасленной бумагой, в виде полосок или кружочков. Выпекать в жарочном шкафу при слабом нагреве.

Печенье сухое миндальное

100 г муки, 100 г миндаля, 100 г сахара, 100 г масла сливочного, 2 желтка.

Тесто замесить и выдержать в холодном месте 2–3 часа, после чего раскатать толщиной около 5 мм и нарезать формами — квадратики, треугольники, ромбики или кружочки. Печенье выложить на кондитерский лист и выпекать в жарочном шкафу в течение 20–25 минут.

Печенье на скорую руку

300 г свежего творога, 300 г сливочного масла, 350 г муки, 1 яйцо (белок), 3–4 ст. ложки сахара.

Свежий творог пропустить через мясорубку, растереть с размягченным сливочным маслом, всыпать муку, быстро замесить тесто и поставить в холодильник на 1 час.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 см, вырезать стаканом кружки. Поддев вилкой, каждый кружок обмакнуть сначала в яичный белок, затем — в сахарный песок, выложить на смазанный маслом противень и выпекать в духовке на среднем огне.

Печенье «День и ночь»

2 стакана муки, 0,5 стакана сахара, 150 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 ч. ложка порошка какао, 0,25 ч. ложки соды, 0,25 ч. ложки соли.

Из муки, сахара, яйца, соды и соли замесить тесто. Разделить его на две части, в одну из них добавить просеянный какао-порошок и тщательно вымешать. Куски теста охладить, сформовать из них светлые и темные фитильки, которые затем скрутить между собой. Выпекать печенье на сухом противне 8–10 минут при температуре 180–200 °С.

Батончики слоеные с орехами

3,5 стакана муки, 2 яйца, 1 стакан воды, соль на кончике ножа, 100 г масла сливочного, 1 стакан меда.

Для начинки: 1 стакан орехов, 3 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка корицы.

Из просеянной муки взять 2,5 стакана и замешать на воде с солью и одним яйцом тесто. Хорошо промятое тесто покрыть салфеткой, выложить на стол на 25–30 минут. Затем масло соединить с одним стаканом муки и сформовать в небольшую квадратную лепешку. Отлежавшееся тесто раскатать в пласт и на середину его положить сформованное масло. После этого тесто завернуть конвертом, раскатать в пласт толщиной 2 см, сложить, не разрезая, в четыре слоя и вынести на холод на 10–15 минут. Охлажденное тесто раскатать в пласт толщиной 1 см и нарезать стаканом круглые лепешки, на которые разложить ореховую начинку (молотый орех, перемешанный с сахарной пудрой и корицей). Лепешки с начинкой закатать в батончики таким образом, чтобы начинка не крошилась и не выпадала. Готовые батончики уложить на лист, смазанный маслом, сверху их смазать яйцом.

Выпекать батончики при температуре 220–240 °С в течение 15–20 минут. Испеченные ореховые батончики в горячем виде наколоть на вилку и опустить на 1–2 минуты в кипящий мед, уложить на блюдо и посыпать сахарной пудрой.

Сухарики миндальные

1,5 стакана муки, неполный стакан масла, 7 желтков, 1 стакан сахара, 0,5 стакана цукатов, 0,5 стакана изюма, 0,5 стакана миндаля.

Яичные желтки растереть с сахаром добела и соединить с растертым маслом, постепенно всыпая муку, хорошо промытый изюм, мелко нарубленный миндаль и нарезанные цукаты. Хорошо вымешанную массу выложить на стол, раскатать ровным слоем толщиной 1 см и уложить на металлический лист, смазанный маслом. Верх пласта смазать яйцом и посыпать крупно нарезанным миндалем. Поставить в печь при температуре 240–260 °С. Через 8–10 минут лист вынуть из печи, пласт разрезать на небольшие ромбики и вторично поставить в печь на 20–25 минут.

Печенье-сухарики

4 яйца, 2 яичных желтка, 100 г сливочного масла, 2 ч. ложки подсолнечного масла (душистого), 0,5 ч. ложки соды, 1.5 стакана сахара, ванилин по вкусу (или корица), 5 стаканов муки.

Масло растереть добела, яйца взбить с сахаром до однородной белой массы. Соединить масло и яйца, добавить подсолнечное масло, соду, ванилин. Все хорошо размешать, всыпать муку и замесить тесто, поставить его в холодильник на полтора часа.

Из готового теста сформовать колбаски, слегка приплюснуть и испечь в умеренно горячей духовке. Готовые батоны нарезать наискось сухариками толщиной 1–1,5 см, уложить на противень (срезом вниз) и поставить в духовку до подрумянивания.

В тесто при желании можно добавить очищенный миндаль или грецкие орехи. Нарезанные сухарики перед подрумяниванием обмакнуть в смесь сахара и корицы. Это только улучшит вкус печенья. Достоинство его в том, что чем дольше оно лежит, тем вкуснее становится.

Печенье морковное

2.5 стакана муки, 2 стакана сахара, 3 яйца, 3 ст. ложки масла сливочного, цедра 1 лимона, 1 кг моркови сырой. Хорошо промытую морковь сварить до готовности в

подсоленной воде, очистить от кожицы и пропустить через мясорубку. Затем морковное пюре протереть через волосяное сито. В протертую морковную массу положить сахар, масло, яйца, лимонную цедру и взбить все до пышности. После этого добавить муку. Вымешанное тесто раскатать на доске, посыпанной мукой, в пласт толщиной

1 см. Пласт нарезать на всевозможные фигурки выемками или стаканом (рюмкой). Нарезанные изделия уложить на металлический лист, смазанный маслом. Выпекать печенье при температуре 240–260 °С.

Печенье лимонное

2 стакана муки, 6 яиц, 1 стакан сахара, лимонная цедра с 1 лимона.

Яйца, хорошо растертые с сахаром и лимонной цедрой, перемешать с просеянной мукой до однородной массы. Тесто выложить небольшими порциями чайной ложкой на лист, смазанный маслом. Печенью придать круглую или овальную форму.

Выпекать при температуре 260–280 °С в течение 8–10 минут.

Меренги со взбитыми сливками

10 яичных белков, 2,5 стакана сахара.

Для начинки: неполный стакан сахара, немного ванильного сахара, 2,5 стакана сливок.

Яичные белки взбить в крепкую пену с постепенным добавлением одного стакана сахара. По окончании взбивания белки смешать с остальным сахаром и выложить ложкой на металлический лист, покрытый бумагой, небольшими порциями (лучше всего это делать с помощью кондитерского мешочка через металлическую трубочку размером 1,5–2 см).

Выпекать меренги при температуре 100–130 °С в течение 20–30 минут. Готовые меренги снять с листа вместе с бумагой; если они не отстают от бумаги, то бумагу с меренгами уложить на влажную салфетку, после чего они легко отстанут от бумаги.

Охлажденные меренги проколоть, наполнить взбитыми сливками или смазать донышки каким-либо кремом и соединить попарно. Сверху меренги посыпать сахарной пудрой с ванильным сахаром.

Печенье сухое

50 г сливочного масла, 50 г сахарной пудры, 1 яйцо, 110 г сахара, 300 г муки, сода, лимонная кислота.

В тщательно растертое с сахарной пудрой сливочное масло, непрерывно помешивая, ввести взбитые яйца, сахарный песок и смешанную с питьевой содой и лимонной кислотой просеянную пшеничную муку. Замесить тесто. Положить его в смазанные жиром кексовые формочки и выпекать 25 минут.

Ежики миндальные

1,5 стакана очищенного миндаля, 4 яичных белка, 1 стакан сахара.

Белки взбить в крепкую пену, к концу взбивания всыпать небольшими порциями сахар, затем мелко нарезанный миндаль, все это хорошо вымешать и выложить небольшими кучками на металлический лист, смазанный маслом и посыпанный мукой. Лист поставить в печь при температуре 180–200 °С на 20–25 минут. Готовое печенье снимать с листа горячим.

Печенье взбивное

0,5 стакана муки, 0,5 стакана сахара, 3 яйца (белки), 0,25 порошка ванильного сахара.

Белки взбить в крепкую пену, постепенно подсыпая сахар,

смешать его с белками, после чего всыпать муку с ванильным сахаром и все хорошо вымешать до однородной массы. Готовое тесто выложить в бумажный кондитерский мешочек с отрезанным концом и отсадить на лист, смазанный маслом и охлажденный, в виде всевозможных фигурок, колечек, спиралек и пр.

Выпекать при 180–200 ˚С в течение 10–15 минут.

Печенье взбивное с маком

4 яичных белка, 1 стакан сахара, 0,5 стакана мака.

Яичные белки взбить, в конце добавить постепенно сахар (половину нормы). Затем всыпать остальной сахар, вымешать массу и выложить ее на металлический лист, покрытый бумагой, в виде небольших лепешечек, которые слегка посыпать промытым и просушенным маком. Выпекать печенье при температуре 110–130 ˚С в течение 25–30 минут.

Мак можно заменить мелко рубленными орешками.

Печенье яичное

250 г муки, 100 г сахара, 100 г молока, 100–150 г воды, 3 яйца, 5 г соли, 5 г питьевой соды, 150 г сливочного масла для обжарки.

В яичные желтки, растертые с сахаром, налить кипяченое остуженное молоко и тщательно перемешать, после чего добавить воду с разведенной в ней содой и солью. В эту массу положить взбитые яичные белки, перемешать, засыпать небольшими порциями муку и замесить тесто.

Готовое тесто раскатать на тонкие пласты, нарезать на кусочки квадратной формы.

Затем наколоть их вилкой в 2–3 местах и обжарить с обеих сторон на топленом масле.

Печенье плетеное

3 стакана пшеничной муки, по О, 5 стакана топленого масла, сливок, сахар, 4 яйца, по 0,25 ч. ложки соли и соды, 0,5 ст. ложки мака.

Муку просеять через сито на стол, собрать горкой, сверху сделать лунку, влить растопленное масло, сливки, яйца, взбитые с сахаром, всыпать соль, соду и замесить крутое тесто. Готовое тесто нарезать на небольшие куски, раскатать тонкими полосками и каждые три полоски сплести в виде косичек. Положить на смазанный маслом противень на расстоянии 4 см друг от друга, посыпать маком и выпечь в духовке.

Плетеное печенье подать к чаю.

Шакар-лохум

2,5 стакана пшеничной муки, 1 стакан сливочного масла, 0,5 стакана сахарной пудры, 0,75 стакана молока, шафран, 2 г аммония, 0,25 стакана сахарной пудры для посыпки.

В посуду положить сливочное масло и, посыпав сахарной пудрой, растирать в течение 15 минут. Не прекращая растирать, добавить шафран, молоко и аммоний. Замесить тесто, разрезать на куски, скатать их в форме батона, положить на противень, смазанный маслом. Перед выпечкой батон немного примять рукой и сделать ножом глубокие косые надрезы. Выпекать в горячей духовке в течение 18–20 минут.

Готовое изделие нарезать по косым надрезам, подать на десертных тарелках, посыпая сахарной пудрой.

Печенье «Беличье лакомство»

100 г муки, 200 г лесных орехов, 50 г семян подсолнечника, 150 г меда, 2 г ванилина, 90 г сметаны, 150 г сахара. Орехи, семена подсолнечника очистить, поджарить и пропустить через мясорубку. Сахар всыпать в сметану, хорошо взбить, добавить мед, ванилин, муку. Все хорошо перемешать. Переложить в конверт из пергаментной бумаги (кулечек, на конце его ножницами сделать срез, можно фигурный) и на противень, слегка смазанным жиром, отсадить печенье. Выпекать при температуре 180–200 °С.

Трубочки миндальные

Для теста: 500 г муки, 250 г сметаны, 150 г сливочного масла.

Для начинки: 225 г сахара, 225 г очищенного миндаля, 3 г кардамона или корицы, 50 г меда.

Для обсыпки: 25 г сахарной пудры.

В посуду положить сливочное масло и растирать его лопаткой в течение 15–17 минут, после этого добавить сметану и перемешивать не более 2 минут, затем понемногу всыпать часть муки (50 %) нормы) и замесить тесто. Подготовленное тесто выложить на стол, добавить оставшуюся муку и продолжать замешивать в течение 7–10 минут.

Приготовить начинку. Очищенный миндаль пропустить через мясорубку, добавить сахар, толченый кардамон или корицу, мед

и все перемешать.

Готовое тесто разделить на куски весом по 50 г. Каждый кусок теста раскатать на полоски так, чтобы один конец был несколько расширен. Поверхность теста смазать маслом.

На полоски теста положить около 30 г начинки и свернуть их, начиная с широкого конца, трубочкой. Подготовленные трубочки положить на смазанный маслом противень и выпекать в течение 20–30 минут в горячем жарочном шкафу.

После выпечки трубочки обсыпать сахарной пудрой.

«Кошачьи язычки»

100 г сливочного масла, 100 г сахарного песка, 125 г муки, ванилин, 4 белка, 6 ч. ложек сметаны.

В миску положить слегка размягченное, но не растопленное сливочное масло, взбить его венчиком, добавить сахар с ванилином и продолжать взбивать еще 5 минут. Затем один за другим влить 4 белка, каждый раз взбивая по 2 минуты, прежде чем ввести следующий. Когда все белки будут взбиты, всыпать всю муку и перемешать лопаткой, затем добавить сметану и перемешать до получения однородной массы. Тесто положить в кондитерский мешок или кулечек и выдавить на смазанный противень в виде палочек, толщиной с карандаш, длиной с палец. Оставить между изделиями расстояние 3–4 см, так как «кошачьи язычки» растекутся при выпечке. Поставить на 5 минут в очень горячую духовку.

Для того чтобы сохранить «кошачьи язычки» несколько дней, надо положить их в жестяную коробку с крышкой, иначе от воздуха они отсыреют, не будут хрустящими.

Галетки бретонские

150 г муки, 60 г сливочного масла, 60 г изюма, 60 г сахарного песка, 1 яйцо, 1 щепотка соли, немного молотой корицы.

Все продукты смешать, тесто скатать в шар и оставить на 1–2 часа, потом разделить тесто на кусочки размером с яйцо, скатать их в шарики. Каждый шарик сплющить донышком стакана. Верх смазать яйцом, нанести ножом клеточки, а на середину каждой галетки положить несколько изюминок (кроме тех 60 г, что положили в тесто). Выпекать 10 минут в очень горячей духовке. Если у вас нет корицы или вы ее не любите, можно использовать ванилин.

Печенье «Клубника в тесте»

Для теста: 0,5 чашки воды, 1 яйцо, 1 щепотка соли, 1 ст. ложка смальца, 250 г муки, немного топленого масла. Для крема: 250 г клубники, 100 г сахара, 8 г желатина, 4 ст. ложки горячего белого или красного вина, 250 г сливок.

Для украшения: ягоды клубники, листики мяты, сахарная пудра.

Воду подогреть, вбить в нее яйцо, посолить и взбить. Смалец распустить, соединить с яйцом и постепенно всыпать муку. Вымесить тесто, накрыть его полотенцем и оставить на 1 час. Потом тесто раскатать и вырезать из него кружки диаметром 7–8 см, по 5–6 печений на порцию. Положить кружки в смазанный жиром противень и выпекать в предварительно разогретой до 175 ˚С духовке 5 минут.

Приготовить крем. Клубнику помыть, удалить плодоножки, размять ягоды с сахаром. Желатин замочить в воде, дать ему набухнуть, потом слегка отжать, распустить в горячем вине и соединить с ягодами. Сливки взбить и смешать с ягодной массой, как только она начнет затвердевать. Смазать кремом печенье и положить их друг на друга в виде башенок. Украсить десерт ягодами клубники, листочками мяты, посыпать сахарной пудрой.

Печенье миндальное к чаю

50 г миндаля, 200 г муки, 100 г сливочного масла, 2 яичных желтка, 80 г сахарной пудры, 1 шт. пряной гвоздики, цедра пол-лимона.

Взбить масло с сахарной пудрой в пышную смесь. По одному ввести желтки, смолотые миндальные орехи, растертую гвоздику, мелко натертую лимонную цедру и муку. Замесить тесто, раскатать его пластом толщиной 1 см. Формочками вырезать разное печенье, разложить его на смазанный противень. По желанию сверху можно намазать желтком и посыпать толченым миндалем.

Выпекать в духовке при умеренной температуре.

Печенье сухое с миндалем

150 г орехов, 150 г сливочного масла, 60 г сахарной пудры, 2 яйца, 300 г муки.

Масло взбить с пудрой в пышную смесь. Ввести в нее по одному желтки и муку. Замесить тесто, из которого оформить шарики величиной с грецкий орех. Обмакнуть их во взбитые белки, обвалять в нарезанных тонкими полосками миндальных орехах. Разложить на несмазанный противень, посыпанный

мукой, и запечь до зарумянивания на умеренно сильном огне.

Печенье ореховое сдобное

200 г очищенных орехов, 200 г муки, 200 г сливочного масла, 100 г сахара, 2 яичных желтка, сахарная пудра, ванилин.

Масло и сахар взбить в крем, добавив к ним желтки, молотые орехи и муку. Замесить средне мягкое тесто, из которого оформить шарики величиной с грецкий орех. Разложить их на смазанный противень, слегка их нажимая, чтобы получились плоской формы. Выпекать в умеренно нагретой печке, чтобы они слегка подрумянились. Горячими обвалять в сахарной пудре, смешанной с ванилином.

Печенье с арахисовым маслом

100 г сахарной пудры, 100 г сахарного песка, 120 г маргарина, 1 яйцо, 150 г арахисового масла, 200 г муки, сода, соль, 1,5 ст. ложки молока.

Сахарную пудру и сахарный песок растереть с маргарином до легкой и воздушной смеси. Добавить яйцо, 150 г арахисового масла и тщательно вымешать.

Муку просеять, добавить в нее чайную ложку (неполную) соды, немного соли и смешать с арахисовым маслом и сахарной смесью. Влить столовую ложку молока, тщательно перемешать.

Тесто раскатать в пласт на посыпанной мукой поверхности стола и вырезать из него печенье различной формы.

Выложить в противень и выпекать в духовке при температуре 220 ˚С в течение 20–25 минут.

Печенье «Апельсиновые дольки»

2 стакана муки, 3 ч. ложки пекарского порошка, 1 ч. ложка соли, 4 ст. ложки сливочного масла, стакан молока, 2 ст. ложки сахара, кожура 1 апельсина, мелко нарезанная, сахар для посыпки.

Смешать вместе муку, пекарский порошок и соль. В сливочное масло влить молоко и взбить до гладкости.

Доску слегка присыпать мукой и хорошо вымесить на ней тесто. Вырезать прямоугольники размером 20х30 см и толщиной 1,5 см.

Две столовые ложки сахара смешать с мелко нарезанной кожурой апельсина, положить эту смесь на прямоугольники и завернуть их. Теперь нарезать тесто шириной 2 см, сложить их пополам и нарезать дольками. Положить на смазанный жиром

лист и выпекать при 210 ˚С в течение 10–12 минут. Перед выпеканием дольки смазать молоком и присыпать сахаром.

Когда дольки будут готовы, положить их горячими в корзиночку на вышитую салфетку.

Печенье арахисово-сливочное

225 г сливочного масла, 175 г коричневого сахара, 175 г гранулированного сахара, 1 ч. ложка ванилина, 1 стакан арахисового масла, 2 взбитых яйца, 225 г муки, 175 г овсяных хлопьев, 1 стакан отрубей, 2 ч. ложки соды. Сливочное масло растопить, смешать с двумя видами сахара, ванилином, арахисовым маслом и яйцами. В отдельной миске соединить муку, отруби, овсяные хлопья и соду, все это добавить к сахарной смеси и тщательно перемешать.

Смесь выложить чайной ложкой на чистый лист и выпекать при температуре 180 ˚С в течение 15–17 минут.

Печенье сахарное «Сердечки»

1 стакан сахара, 0,5 стакана масла, 2 хорошо взбитых яйца, 1 стакан жирной сметаны, 1 ст. ложка ванилина, 1 ч. ложка миндаля, 2,75 стакана муки, 1 ч. ложка соли, 0,5 мускатного ореха (натереть), 1 ч. ложка пекарского порошка, 0,5 ч. ложки соды.

Взбить масло с сахаром, добавить яйца и сметану, потом ванилин и миндаль. Смешать муку, соль, мускат, пекарский порошок и всыпать в готовую смесь. Охладить.

Разделить тесто на несколько частей и каждую раскатать. Вырезать сердечки с помощью формочки, смазать розовым или красным красителем перед тем, как выложить на лист. Выпекать при 180 ˚С до тех пор, пока печенье не подрумянится.

Печенье ванильное

1 стакан размягченного масла, 1,5 стакана сахара, 3 яйца, 1 ст. ложка ванилина, 1 ч. ложка миндальной эссенции, 4 стакана муки, пересеянной с 0,5 ч. ложки соли и 1 ч. ложкой пекарского порошка.

Взбить масло с сахаром до гладкости, добавить яйца, ванилин и эссенцию. Всыпать муку с остальными сыпучими ингредиентами и тщательно вымесить. Сделать два шара, завернуть их в жиронепроницаемую бумагу и охладить в течение нескольких часов. Раскатать каждый шар на присыпанной мукой доске. В тесто можно ввести пищевые красители, а перед тем, как

выпекать печенье, его можно слегка присыпать крашеным сахаром, положить на него кусочки цитрусовых, мускатного ореха, изюм, драже, слегка вдавить в печенье. Выпекать при 180 °С около 8–10 минут (пока не подрумянится). Рецепт рассчитан на 35 штук.

Печенье имбирное

1 стакан масла, 1 стакан жженого сахара, 3 хорошо взбитых яйца, 1,5 стакана патоки, 6 стаканов муки, 1,5 ст. ложки имбиря, 2 ч. ложки соды, 1 ч. ложка корицы. Взбить масло, добавить сахар, яйца, патоку, муку с имбирем, содой и корицей. Охладить 30 минут. Раскатать тесто и вырезать ножом фигурки зверюшек. Выпекать в духовке при температуре 200 °С не более 10 минут, чтобы не перепечь. Когда печенье остынет, полить его глазурью. (Для глазури взбить 1 яичный белок.) Поверх глазури печенье полить сиропом из 0,25 стакана сахара и 0,25 стакана воды, предварительно прокипятив его.

Печенье коньячное

300 г ванильных вафель, 600 г фиников без косточек, 4 стакана очищенных орехов, 3 стакана сахарной пудры, 0,7 стакана бренди.

Это печенье не надо печь. Раздавить вафли скалкой, а финики и орехи пропустить через мясорубку. Смешать все эти компоненты в миске, добавив 3 стакана сахарной пудры и бренди. Тщательно все перемешать, сделать из теста маленькие шарики, диаметром приблизительно 2,5 см, а потом раскатать их в кружочки, обвалять в дополнительном количестве сахарной пудры, выложить на лист или на жиронепроницаемую бумагу. Печенье хорошо впитывает в себя сахарную пудру, поэтому перед подачей на стол или перед тем, как складывать печенье в коробку, его надо присыпать еще небольшим количеством сахарной пудры. Рецепт рассчитан на 150 штук печенья.

Печенье апельсиново-миндальное

1 стакан масла, 0,5 стакана сахара, О, 5 стакана жженого сахара, 1 яйцо, 2 ст. ложки апельсинового сока, 2,5 стакана муки, 0,5 ч. ложки соли, 0,5 ч. ложки соды. 1 ст. ложка тертой цедры апельсина, 0,5 стакана рубленого миндаля.

Размягчить масло и постепенно добавить сахар и жженый сахар, перемешать. Затем добавить яйцо и взбить, влить

апельсиновый сок и всыпать просеянную смесь из 2,25 стакана муки, соли и соды. Взбить. В эту смесь добавить тертую цедру апельсина и рубленый миндаль, перемешанный с 0,25 стакана муки. Вымесить тесто, скатать его в шар и охладить в течение 3 часов. Тесто может прекрасно храниться в течение нескольких дней в морозильной камере. При надобности его нарезать на тонкие ломтики и выпекать при 220 ˚С в течение 8 минут. Не перепекать!

Печенье медово-миндальное

500 г муки, 150 г сахара, 6–8 ст. ложек растительного масла, 8 ст. ложек воды, 0,5 ч. ложки соли, 3 ст. ложки меда, 1–2 горсти миндаля.

Из муки, сахара, растительного масла замесить тесто, добавив немного воды и соли. Дать тесту постоять, после чего раскатать его в пласт толщиной 1 см. Стаканом нарезать круглое печенье. Испечь в духовке. Готовое печенье выложить на бумагу, смазать медом и посыпать измельченными кедровыми орешками или миндалем.

Печенье дамское

2,75 стакана муки, 300 г сливочного масла, 1,5 стакана сахара, 7 яиц, 3 капли уксусной эссенции.

Масло тщательно взбить с сахаром. Продолжая взбивать, постепенно добавить яйца, эссенцию, просеянную муку и замесить негустое тесто. Переложить его в кондитерский мешочек с гладкой трубочкой и выдавить на противень круглое печенье небольшого размера.

Выпекать при температуре 240 ˚С.

Печенье с грушами

3 стакана муки, 1 стакан сахара, 220 г масла или маргарина, 200 г груш, 0,2 ч. ложки соды.

Для украшения: 200 г грушевого повидла, 5 г корицы.

Из муки, масла сливочного, сахара, соды и натертых груш замесить не очень крутое тесто. Выложить его в кондитерский мешочек с металлической фигурной трубочкой и выдавить на противень в виде цветочков на расстоянии 3–4 см друг от друга.

Выпекать при температуре 180 ˚С. Готовое печенье украсить повидлом из груш и корицей.

Печенье «Мадлен»

5 яиц, 100 г сахара, 80 г муки, 20 г крахмала, 0,5 пакетика ванилина.

Желтки с сахаром взбить до густоты. Отдельно взбить белки и соединить с желтками. Добавить муку, смешанную с крахмалом, и ванилин, слегка размешать, поместить в кондитерский мешок и отсадить из него небольшое печенье. Изделие смазать маслом и посыпать сахарной пудрой. Выпекать в слабо нагретой духовке.

Печенье «Стефани»

3 яйца, 250 г сливочного масла, 250 г сахарной пудры, 20 г шоколада, 80 г рубленых орехов, 100 г муки, 20 г крахмала, ванилин, 20 г какао.

Масло, сахарную пудру и какао соединить и хорошо перемешать венчиком. Постепенно, не прекращая растирать, добавить яйца и муку с крахмалом и ванилью. Смесь заполнить кондитерский мешок и отсадить печенье на противень, смазанный маслом и подпыленный мукой. Выпекать в средне нагретом жарочном шкафу.

Подать к чаю.

Печенье с вишнями

500 г вишни, 300 г муки, 100 г сливочного масла, 100 г сахарной пудры, яйцо, 60 г сахара для вишен, ванилин, 30 г сахарной пудры для посыпки.

Муку с маслом растереть в крупку, постепенно соединить с сахарной пудрой и яйцом, замешать мягкое жирное тесто. Раскатать на лист толщиной 1 см и формочками вырезать разное печенье. На него положить вишенки, посыпать сахаром, ароматизированным ванилином, и поместить на лист с промасленной бумагой. Выпекать на умеренно сильном жару.

Печенье сервировать после остывания, посыпав сахарной пудрой.

Печенье со штопорчиком

5 яиц, 100 г сахара, 100 г муки.

Яйца взбить с сахаром в холодном помещении добела. Добавить муку и легко размешать. Полученным тестом наполнить кондитерский мешок и отсадить печенье длиной 10–12 см.

Выпекать на противне, смазанном маслом и подпыленном мукой, в средне нагретой духовке. Каждое печенье, пока оно еще горячее, навернуть на круглую трубочку, чтобы оно приобрело форму маленького штопора.

Употребить для гарнирования мороженого и разных видов десертов с кремом.

Печенье «Шманкер»

3 яйца, 120 г сахарной пудры, 60 г муки, 0,5 пакетика ванилина.

Яйца взбить с сахарной пудрой в холодном помещении добела. Добавить муку с ванилином и перемешать. Полученное тесто нанести тонким слоем на лист, смазанный маслом и подпыленный мукой. Выпекать в сильно нагретом жарочном шкафу. Готовый подрумяненный корж нарезать на квадраты 10х10 см. Соединить края каждого квадрата, чтобы они получили форму цветка.

Охладить и подать с мороженым или кремом.

Печенье сухое масляное

100 г сливочного масла, 100 г муки, 70 г сахара, 3 сваренных вкрутую желтка, протертых через сито, 3 сырых желтка, натертая цедра 1 лимона.

Из указанных продуктов замесить тесто и выдержать 90 минут на холоде. Раскатать в пласт толщиной 4 мм и круглой выемкой вырезать печенье. В половине лепешек вырезать посередине трубочкой с отверстием кружочки диаметром 1–1,5 см.

Выпекать в средне нагретом жарочном шкафу. Целые лепешки смазать повидлом и склеить попарно с вырезанной лепешкой.

Подать к чаю.

Югарет с медом

1 кг муки, 200 г топленого масла (50 г для теста, 150 г для смазки слоев теста), 200 г молока, 6 яиц, 1–2 г соли. Для заливки: 300 г меда.

В посуду просеять горкой муку, сделать в ней углубление, влить слегка взбитые яйца, горячее молоко с разведенной в нем содой, топленое масло и замесить тесто.

После этого раскатать его как можно тоньше, смазать

растопленным маслом, слегка посыпать мукой и свернуть в виде конверта, затем снова раскатать, смазать маслом, посыпать слегка мукой, вторично свернуть конвертом.

Раскатывать и свертывать тесто конвертом следует шесть раз.

Сформованное тесто положить на смазанную маслом сковороду и выпекать в горячем духовом шкафу не более 10–15 минут.

Когда печенье будет готово, разделить его на равные квадратики и положить на тарелку.

Подать к столу, залив печенье растопленным горячим медом.

Печенье соленое с джемом

200 г сливочного масла, 200 г брынзы, 200 г муки, 200 г джема.

Сливочное масло взбить, добавить измельченную овечью брынзу, муку и раскатать тесто в пласт толщиной 0,5 см. Вырезать из теста стаканом кружки, соединить их попарно каким-нибудь джемом и выпечь на противне в жарочном шкафу.

Пишме — печенье туркменское

720 г муки, 30 г дрожжей, масло хлопковое (можно любое растительное).

Дрожжевое тесто раскатать в пласт толщиной 5 мм, нарезать полосы шириной 45 мм, а из них — печенье в форме ромбов. Обжарить в разогретом растительном масле, как хворост.

Печенье шотландское «Горцы»

50 г сахарной пудры, 100 г сливочного масла, 150 г муки, 50 г манной крупы, молоко, густой сахарный сироп.

Сахарную пудру взбить со сливочным маслом добела, осторожно добавить муку и манку, замесить тесто, сформовать из него колбаску, разрезать ее на 20 кусочков, облить молоком и тут же его слить. Кусочки теста обмакнуть в сахарный сироп, уложить на густо смазанный жиром противень и выпекать в духовке, разогретой до 230 °С, в течение 20 минут.

Печенье «Лепестки лотоса»

500 г муки, 350 г сахара, 250 г сливочного масла, 5 г корицы, 5 г соды, 2 яйца, 250 г очищенного миндаля.

Масло растереть с сахаром. Миндаль слегка подрумянить,

мелко порубить, смешать с маслом и сахаром, а затем — с мукой, корицей и содой. Тесто быстро перемешать, раскатать в жгут диаметром 3–4 см и поставить на 1–2 часа на холод (в морозильник).

Тесто нарезать на тонкие ломтики и выпекать печенье на слабом огне 5–7 минут. Каждое печенье украсить капелькой разогретого шоколада.

Базельские брунсли

450 г сахарной пудры, 500 г миндаля, 100 г шоколада, 5 г корицы, 20 г вишневой наливки, 4 яичных белка.

Миндаль очистить, натереть вместе с шоколадом помельче. Белки взбить с сахарной пудрой до пышной пены и, продолжая взбивать, добавлять вишневую наливку. В конце небольшими порциями добавить шоколад, корицу и миндаль.

Тесто тщательно перемешать, раскатать, разделать формочками печенье и выпекать на слабом огне 17 минут.

Полумесяцы в сахарной пудре — чареки

4–5 стаканов муки, 1,5 стакана топленого или сливочного масла, 1,5 стакана воды, щепотка соли, 150 г сахарной пудры.

Для начинки: 3 стакана молотого миндаля, 1,5 стакана сахарного песка, 0,5 кофейной ложки молотой корицы,

3 ст. ложки газированной воды.

Для сиропа: 500 г сахара, 1 стакан воды, 0,25 стакана газированной воды.

Муку просеять в миску, добавить соль, топленое масло, тщательно растереть между ладонями и, постепенно добавляя воду, замесить мягкое однородное тесто. Разделить его на маленькие комочки и дать некоторое время полежать.

Смешать молотый миндаль, сахарный песок, корицу и газированную воду. Комочки теста раскатать в тонкие листы, положить на ближайший к себе край листов по столовой ложке начинки, завернуть ее в тесто, слепить края, придав изделиям форму полумесяца (если надо, обрезать лишнее тесто). Чареки уложить на противень и выпекать в нагретом духовом шкафу 10 минут, вынуть и остудить.

Из сахара, воды и газированной воды приготовить сироп. Когда он будет достаточно густым, снять с огня и слегка охладить. Окунуть в сироп каждый чарек, вынуть, дать стечь сиропу, хорошо обвалять в сахарной пудре, пока они не будут бархатистыми (чтобы пудра лучше держалась, прижать ее рукой).

Медовые капли

0,75 стакана меда, 0,5 стакана сахара, 2 хорошо взбитых яйца, 1 стакан жирной сметаны, 2 ст. ложки топленого сливочного масла, 2,5 стакана муки, 1 ч. ложка соды, 1 ч. ложка пекарского порошка, 0,5 ч. ложки соли, 2 ч. ложки ванилина, 0,5 стакана рубленых засахаренных корок цитрусовых.

Все компоненты смешать, с помощью чайной ложки положить смесь на смазанный жиром лист в 2–3 см друг от друга. Выпекать при 200 ˚С до тех пор, пока не подрумянятся.

Техасские подушечки

2 стакана муки, 2 стакана сахара, 125 г сливочного масла, 0,5 стакана вина, 1 стакан крепкого заваренного кофе (или воды), 0,5 стакана несладкого какао, 0,5 стакана пахты, 2 яйца, 1 ч. ложка соды, 1 ч. ложка ванилина. Для глазури: 100 г сливочного масла, 2 ст. ложки темного какао-порошка, 100 г молока, 3,5 стакана сахарной пудры, 1 ч. ложка ванилина.

Если пахты нет, можно добавить в 0,5 стакана молока 2 ч. ложки уксуса или лимонного сока.

В большой миске соединить муку и сахар. В сковороде с толстым дном смешать сливочное масло, вино, кофе и какао. Поставить на огонь и довести до кипения. Кипящей смесью залить муку с сахаром. Добавить пахту, яйца, соду и ванилин, тщательно перемешать деревянной ложкой. Смесь выложить в обильно смазанный жиром противень размером 40–25 см и выпекать при температуре 200 ˚С в течение 20 минут.

Приготовить глазурь. Смешать масло с какао и молоком, поставить на огонь и, непрерывно помешивая, довести до кипения. Добавить сахарную пудру и ванилин и размешать до получения однородной массы.

Извлечь из духовки выпечку, дать остыть и разрезать на 48 кусочков. Полученные подушечки залить приготовленной глазурью.

Шоколадные пальчики

220 г кокосового масла, 200 г диетического печенья, 2 яйца, 150 г сахарной пудры, 50 г какао. Можно добавить измельченные грецкие орехи, сушеные вишни, изюм. Печенье разломать на мелкие кусочки, стараясь его не раскрошить. Смешать порошок какао с сахарной пудрой. Взбить два яйца, добавить к ним пудру и снова тщательно взбить. Растопить кокосовое масло на слабом огне,

добавить в него, пока оно горячее, взбитые с сахарной пудрой яйца, затем — печенье и тщательно перемешать. Если есть возможность, можно добавить измельченные грецкие или миндальные орехи, сушеную вишню или изюм. Каждый из этих ингредиентов улучшит вкус десерта, однако смесь хороша и без них.

На дно прямоугольной невысокой формы (можно воспользоваться противнем) положить промасленную бумагу, выложить массу слоем 2–3 см, осторожно уплотнить, чтобы она осела, и дать пропитаться печенью в течение некоторого времени.

Извлечь из формы и нарезать на тонкие продолговатые кусочки — пальчики.

«Миндальная черепица»

100 г сахарной пудры, 50 г муки, 50 г сливочного масла, 40 г рубленого миндаля, 2 белка.

В течение 3–4 минут взбивать сахарную пудру и 2 белка, затем добавить муку, растопленное сливочное масло и миндаль, нарезанный очень острым ножом тонкими полосками. Смазать маслом и посыпать мукой противень, чайной ложкой выложить тесто на смазанный маслом лист, придать круглую форму каждой порции, слегка посыпать сахарной пудрой и поставить в духовку на 4–5 минут. Готовое печенье снять ножом с листа и, пока оно эластичное, согнуть каждое, придав форму черепицы.

Галетки фламандские

125 г сахарного песка, 125 г муки, 60 г рубленого миндаля, 1 яйцо, 1 желток, ванилин.

Целое яйцо и желток взбить с сахаром добела, добавить ванилин и муку, затем из кулечка или ложкой выложить на смазанный маслом и посыпанный мукой лист полосочки толщиной с мизинец и сантиметром 12 длиной. Посыпать галетки рубленым миндалем и выпекать 8 минут при умеренной температуре.

Хлебцы-суфле

«Суфле» — значит наполненный воздухом, надутый. Эти хлебцы значительно увеличиваются в объеме при выпечке, «раздуваются».

125 г муки, 60 г сливочного масла, 75 г сахарного песка, 1 яйцо, лимонная цедра, щепотка соды.

Все компоненты соединить и вымесить, тесто положить на 1–2 часа в прохладное место, затем разделить на кусочки размером с грецкий орех, раскатать их в виде сигар, смазать яйцом. Выпекать 10 минут в горячей духовке (200–250°).

«Челночки»

125 г муки, 60 г сахарного песка, 60 г сливочного масла, соль, ванилин по вкусу, 2 яичных желтка.

Все ингредиенты смешать, вымесить и скатать тесто в шар, накрыть влажной салфеткой, положить на 2 часа в прохладное место. Затем из теста сделать небольшие шарики размером с голубиное яйцо; на доске, слегка посыпанной мукой, раскатать ладонью шарики, придав им форму челнока (сигары), смазать яичным белком и обвалять в сахарном песке. Уложить на противень и выпекать в духовом шкафу 15 минут на умеренном огне.

«Стружки»

Для теста: 900 г муки, 12 яиц.

Для обжарки: 400 г топленого или подсолнечного масла.

Для обсыпки: 100 г сахарной пудры.

Из муки и яиц приготовить пресное тесто и раскатать в пласт толщиной 3–5 мм. Пласты теста посыпать мукой и нарезать на полоски шириной 5 см. Положить полоски теста одну на другую (5–6 полосок) и нарезать поперек в виде стружек, выложить их на бумагу и подсушивать при комнатной температуре в течение 8–10 минут. Подсушенные стружки, на которых не должно быть муки, опустить в посуду с кипящим маслом на 1–2 минуты и откинуть на сито. Стружки, уложенные на тарелку, посыпать сахарной пудрой.

Шарики

Для теста: 250 г муки, 200 г сахара, 100 г молока, 3 яйца, 2,5 г питьевой соды, соль по вкусу.

Для обжарки: 150 г топленого масла.

Для сиропа: 30 г сахарного песка, 15 г воды.

Яйца влить в посуду и хорошо растереть с сахаром, добавить молоко с разведенной в нем содой и солью. Засыпать небольшими порциями муку и замесить тесто. Подготовленное тесто раскатать так, чтобы толщина пласта была не более 1,5 см. Затем выемкой вырезать из теста кружочки диаметром 3–4 см, обжарить их в

масле, переложить шумовкой на тарелку и немедленно облить горячим сахарным сиропом.

Ншаблит

Для теста: 500 г муки, 1 кг ядра миндаля, 1,35 кг сахарного песка, 4 яичных белка, 200 г воды.

Для отделки: 100 г миндаля.

Для смазывания изделия: 150 г сиропа (100 г сахара, 50 г воды).

В котел с горячей водой всыпать сахар и добавить при помешивании взбитые белки, после чего положить миндаль, пропущенный через мясорубку. Эту массу подогревать в течение 13–15 минут при непрерывном помешивании до тех пор, пока сахарный песок полностью не растворится. Подогретую до 40 °С массу снять с огня и охладить до 20–22 °С, все время помешивая; во время помешивания постепенно добавлять муку. После того как вся мука будет засыпана, замешивание теста продолжать еще в течение 10 минут, т. е. до тех пор, пока не образуется однородная масса.

Подготовленную массу положить в кондитерский мешок с зубчатой трубочкой диаметром 12–15 мм и отсадить лепешки весом по 30 г на листы, смазанные маслом и посыпанные мукой.

Перед выпечкой в центре лепешки положить половинку очищенного подсушенного миндаля.

Выпекать ншаблит в духовом шкафу в течение 33–35 минут. После остывания (до 35–40°) изделие смазать сахарным сиропом.

Ламаньцы с маком польские

Для теста: 130 г муки, 60 г сливочного масла, 30 г сахарной пудры, 1 желток.

Для «ламаньцев»: 1 стакан мака, 2 стакана кипящего молока, 0,7 стакана жидкого меда, 0,5 пакетика ванилина, 100 г замоченного в коньяке изюма, 100 г очищенного и измельченного миндаля, 1 рюмка коньяка.

Соединить все компоненты и замесить тесто для «ламаньцев». Старательно вымешанное тесто поставить на 30 минут в холодильник. Затем тесто тонко раскатать и нарезать на тонкие прямоугольники (2х7 см). Печь в разогретой до 190–200 °С духовке, на листе, смазанном жиром. Выпекать до светло-золотистого цвета.

Приготовить мак. Стакан мака залить кипящим молоком и варить 15–20 минут на слабом огне (лучше всего на асбестовой

подставке). Мак хорошо процедить сквозь сито, три раза пропустить через мясорубку и соединить с жидким натуральным медом. Добавить ванилин, замоченный в коньяке изюм и измельченный миндаль. Если масса получится слишком густая, можно ее развести небольшим количеством сливок. Если это блюдо предназначено только взрослым, в него можно влить рюмку коньяка.

Маковую массу охладить в холодильнике. Перед подачей переложить ее в хрустальные вазочки и густо нашпиговать печеньем.

Бешкито — хрустящее печенье по-марокканski

400 г муки, 4 яйца, яичный желток (для подрумянивания), 1,5 стакана сахарного песка, 150 г растительного масла, 3 ст. ложки крахмала, цедра 2 лимонов, дрожжи (или сода).

Яйца вбить в миску, добавить сахарный песок и взбивать венчиком добела, затем добавить растительное масло и вновь взбивать, пока смесь не станет однородной. Добавить крахмал, цедру, дрожжи (или соду) и долго мешать деревянной ложкой. Когда все хорошо перемешается, постепенно добавить муку, перемешивая до тех пор, пока смесь не станет однородной. Тесто накрыть влажной салфеткой, дать постоять 15 минут. Посыпать кухонный стол мукой, разровнять ее, разделить тесто на части и каждую раскатать на столе в пласт толщиной 4 мм. Тонким стаканом вырезать из теста кружки, смазать их слегка взбитым яичным желтком. Растительным маслом смазать противень, положить на него кружочки теста и поместить в умеренно нагретый духовой шкаф на 20 минут.

Татлие по-стамбульски

Для теста: 1,5 л молока, ванилин, 400 г манной крупы, 100 г топленого масла, 100 г сахара, 8 яиц, сливочное масло для смазки.

Для сиропа: 1 кг сахара, 500 г воды, ванилин, лимон.

В разогретое молоко добавить ванилин, постепенно — манную крупу, проварить до готовности. Теплое масло с сахаром перемешать, добавить яйца и, соединив с манной кашей, перемешать до однообразной массы. На смазанный противень поместить кружочки из полученной массы, в каждом сделать углубление и запечь до коричневого цвета при температуре 200 °С. Для сиропа сахар смешать с водой, добавить ванилин, сок, дольки лимона и проварить до загустения. Готовые татлие залить горячим сиропом, затем охладить.

Пальчики невесты по-алжирски

350 г муки, 60 г сахара, 200 г меда, растительное масло для фритюра, 2 яйца, немного воды, соль по вкусу.

Муку насыпать в миску горкой, сделать вверху углубление и положить в него немного соли, сахар и яйца, перемешать сначала ложкой, а затем месить руками до получения упругого теста. Тесто раскатать скалкой на посыпанной мукой доске в пласт толщиной 1 см, разрезать на полоски длиной 5 см, обвалять полоски в муке, придать им форму пальчика и обжарить в хорошо разогретом растительном масле. Когда подрумянятся, дать стечь маслу, обвалять в меде и подавать как горячими, так и холодными.

Дебла — хворост по-тунисски

3 яйца, 250–300 г муки, 150 г вода, 250 г меда, сок Лимона, растительное масло для фритюра.

Яйца взбить в миске, постепенно добавить в них муку и замесить достаточно густое тесто. Посыпать доску мукой и раскатать на ней тесто порциями до получения очень тонкого листа. Листы нарезать длинными лентами, каждую обернуть вокруг вилки по косой и подрумянить в не слишком горячем масле для фритюра. Этот хворост жарится очень быстро. Класть его следует в дуршлаг, чтобы стекло масло (по мере готовности). Приготовить сироп из небольшого количества воды, меда и нескольких капель лимонного сока. Обмакнуть хворост в горячий сироп и охладить.

Хворост по-русски

1) 3 стакана муки, 2 ст. ложки сахара, 0,5 стакана молока, 3 ст. ложки сметаны, 3 яичных желтка, соль на кончике ножа, 0,5 стакана сахарной пудры, полпорошка ванильного сахара; 500 г растительного масла (или другого жира) для жаренья.

2) 3 стакана муки, 0,5 стакана молока, 2 ст. ложки сливочного масла, 4 желтка, 1 ст. ложка коньяка (или водки), 0,5 ч. ложки соли, 0,5 стакана сахарной пудры, полпорошка ванильного сахара; 500 г жира для жаренья.

3) 3 стакана муки, 0,5 стакана молока, 1 ст. ложка сливочного масла, 3 желтка, полпорошка ванильного сахара,

2 ст. ложки сгущенного молока, соль по вкусу, 0,5 стакана сахарной пудры; 500 г жира для жаренья.

Из просеянной муки и всех остальных продуктов (кроме

сахарной пудры и ванильного сахара) замесить густое тесто, дать ему отлежаться 10–15 минут. Тесто раскатать в пласт толщиной 1,5–2 мм и нарезать стаканом или специальной выемкой кружочки, которые перед жареньем еще раз раскатать.

В кипящий жир опускать по одному кружочку, придерживая их в жире шумовкой. Жарить кружки до бледно-золотистого цвета. Готовый хворост, форма которого напоминает ракушки, посыпать сахарной пудрой, смешанной с ванильным сахаром.

Тесто можно формовать и иначе. Раскатанный тонко пласт нарезать на полоски шириной 3–4 см, длиной 10–12 см, которые сплести в узелки или, надрезав середину, продеть в надрез один конец полоски и вывернуть.

Хворост можно сделать и в виде цветочков. Для этого нарезать кружочки, сложить их по три штуки, один на другой, склеивая в середине белком. Цветочки погрузить в растопленный жир, придавливая их в середине острой палочкой и удерживая в таком положении до готовности.

Сушь, или хворост

Старорусский рецепт

200 г муки-крупчатки, 6 яиц, 200 г сахара, 15 зерен кардамона, 300 г сливок; 800 г жира говяжьего для жаренья.

Слегка взбить желтки с сахаром и толченым кардамоном, всыпать понемногу муку, смешать, потом развести все сливками. Свалять из этой смеси тесто, раскатать довольно тонко скалкой; нарезать резцом разных фигур и полосок, прорезав их посередине так, чтобы вывернуть концы (или вырезать розочками).

Между тем распустить в широкой кастрюле говяжий жир (заранее вытопленный и приготовленный), дать ему разогреться, но не давать кипеть. Затем положить столько сделанных фигур из теста, сколько может свободно поместиться на дне кастрюли. Пока они жарятся, их надо осторожно поворачивать ножом, и как только сушь слегка зарумянится, тотчас вынуть и положить на решето, а в кастрюлю класть на ее место другую; и так продолжать, пока вся сушь будет пережарена. Тогда сложить ее на блюдо, пересыпать мелким сахаром и подавать к столу.

Сушь можно хранить долго; она не портится и всегда вкусна. Жарить ее советуем непременно в говяжьем жире, а не в масле, потому что сушь, жаренная в жире, будет всегда вкусна, а жаренная в масле на другой день пахнет салом или перегорелым маслом.

Мелкие сладости

Безе

4 белка, 400 г сахара, 200 г воды, жир.

Кроме того: 50 г темной глазури.

Сахар залить кипящей водой, сварить сироп. Взбить в пену белки, заварить их, вливая горячий сироп. Поставить посуду на пар и взбивать, пока масса не загустеет (30–40 минут), снять с пара и взбивать до полного охлаждения. Из кулинарного мешочка выдавить на промасленный пергамент, положенный на противень, круглые безе диаметром 7 см или безе в форме сердечек. Поставить в нежаркий духовой шкаф и подсушить, не подрумянивая.

Охлажденное безе смазать глазурью.

Темная глазурь приготовляется так: стакан сахарной пудры и один яичный белок стереть добела, прибавляя сок пол-лимона и порошок какао.

Пенник с орешком

4 белка, 200 г сахара, 200 г молотых орехов, ванилин.

Белки и сахар взбить в крутую пену и смешать ее с молотыми орехами и ванилином. Ложечкой положить шарики на лист, застеленный промасленной бумагой. На каждый шарик положить орешек. Лист поставить в теплую духовку (150 ˚С), чтоб пенник высыхал, а не пекся.

Пенник с миндалем

5 белков, 250 г сахара, 250 г рубленого миндаля или арахиса.

Белки и сахар взбить в крутую пену, перемешать с рубленым миндалем или арахисом, положить ложечкой на лист, застеленный промасленной бумагой, и высушить в теплой духовке (150 ˚С).

Пенник из яблок

5 крупных яблок, 200 г сахара, 1 белок.

Из крупных рассыпчатых яблок выбрать сердцевину и испечь их. Протереть через сито, добавить сахар, белок и все вместе взбить, держа миску с массой в холодной воде. Когда масса

загустеет так, чтоб ложка в ней стояла, набирать ложкой и выкладывать на лист, застеленный промасленной бумагой. Поставить в теплую духовку, чтоб пенник подсох.

Снежки с кремом

4 белка, 100 г сахара, 3 стакана молока.

Для крема: 4 желтка, 100 г сахара, 1 ст. ложка муки, ванилин.

Белки взбить с сахаром и выложить их ложкой в кипящее молоко. Когда белок с одной стороны свернется, снежок перевернуть на другую сторону. Варить недолго, чтобы пена не затвердела. Сваренные снежки выбрать шумовкой на тарелку.

Приготовить крем. Желтки растереть с сахаром добела, добавить муку, ванилин, развести молоком, в котором варились снежки, и поставить на огонь. Мешать, пока крем не загустеет, не доводя до кипения. Когда крем остынет, положить в него снежки и украсить их вареньем.

К крему можно добавить 1 столовую ложку какао.

Орешки в шоколаде

1) 100 г сливочного масла, 150 г тертого шоколада, 1–2 ст. ложки сливок, 150 г сахара, 100 г орехов.

Масло положить в кастрюльку, добавить 100 г шоколада, сливки, сахар и поставить в большую кастрюлю с кипящей водой. Мешать массу, пока продукты не растопятся и не превратятся в однородную массу.

Половинки орехов поджарить в духовке и смочить приготовленной шоколадной массой, а затем обвалять в тертом шоколаде или какао.

Шоколадные орешки выложить на тарелку, чтобы подсохли.

2) 250 г сахара, 150 г молотых орехов, 200 г тертого шоколада, 2 ст. ложки молока, 1 ст. ложка настоя кофе, ванилин.

Молоко смешать с кофе и подогреть, растопить в нем 100 г шоколада, смешать с сахаром, ванилином, 100 г молотых орехов.

Из этой массы сформовать маленькие шарики, обкатать их в тертом шоколаде или какао, молотых орехах, сложить на тарелку и оставить на холоде для подсыхания.

Арахисовые пампушечки

7 белков, 100 г молотых орехов, 50 г арахиса, 350 г сахара.

Из белков и сахара сбить крутую пену, вымешать с молотыми

орехами и поджаренным арахисом. На застеленный промасленной бумагой лист ложкой выложить небольшие пампушечки и выпечь их в теплой духовке (150–180 ˚С) в течение 25 минут, чтобы хорошо подсохли.

Арахиснички

200 г арахиса, 3 яйца, 3 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка сливочного масла, 0,5 стакана белых молотых сухарей, 1 стакан молока.

Сухари залить молоком и оставить, чтобы хорошо размочились. Желтки растереть с сахаром и растопленным маслом, всыпать чищенный арахис (без шелухи), смешать с размоченными сухарями и пеной взбитых белков. Этой массой наполнить смазанную маслом тортовницу и выпекать в теплой духовке (150–190 ˚С) в течение 30 минут, а потом разрезать на части.

Конфеты «домино»

140 г тертых орехов, 180 г сахарной пудры, 40 г шоколада, 1 ст. ложка какао, щепотка молотой корицы, 3 шт. гвоздики, 2 яичных белка.

Для сахарной помады: 130 г сахарной пудры, 2 ст. ложки горячей воды.

Растертые орехи смешать в кастрюле с сахарной пудрой, тертым шоколадом, какао в порошке, корицей, молотой гвоздикой. Массу поставить на огонь и, постоянно помешивая, довести до кипения и варить 1 минуту. В массу осторожно вмешать 1 яичный белок и оставить остывать.

На разделочной доске, посыпанной сахарной пудрой, охлажденную массу раскатать в пласт, нарезать продолговатыми прямоугольниками, которые заглазировать сахарной помадой. Какао или растопленным шоколадом нанести на помадку точки, повторяя рисунок домино.

Приготовить сахарную помадку. Сахарную пудру залить горячей водой и взбить в густую помадку.

Орехи грецкие жареные

250 г орехов, 20 г сахарной пудры, 20 г кунжутного масла. Грецкие орехи очистить от скорлупы и кожицы (для этого ядра замочить на 10–15 минут в горячей воде). Очищенные ядра ошпарить кипятком, откинуть на дуршлаг, пересыпать сахарной

пудрой и жарить во фритюре (в кунжутном масле). Охладить.

При подаче уложить горкой в вазе, на дно которой постелить бумажную салфетку.

Нуга ореховая по-молдавски

500 г сахара, 25 г сахарной пудры, 1 стакан меда, 1 стакан воды, 300 г грецких очищенных орехов, 10 яичных белков, 0,25 палочки ванили или ванилин на кончике ножа, либо 1 ч. ложка сухой лимонной цедры (или цедра 1 лимона).

Сахарную пудру, мед, воду сварить почти до карамельной пробы. Белки взбить в плотную пену, перемешать с сахарной пудрой и залить медово-сахарной карамелью, а затем, непрерывно помешивая по дну деревянной лопаточкой, уварить на слабом огне до состояния полутвердого шарика. (В чашку с холодной водой влить несколько капель массы, если она соединится в твердый шарик, значит, масса готова.) К массе добавить дробленые орехи, ванилин или цедру, перемешать, выложить на пергамент, раскатать в пласт толщиной 1,5–2 см и после охлаждения нарезать на кусочки.

Чурчхела из грецких орехов

2 л виноградного сока, 200 г очищенных грецких орехов, 200 г пшеничной муки, 100 г сахара.

Орехи очистить, половинки нанизать на суровую нитку длиной 20–25 см, к одному концу которой привязать кусочек спички, а на другом (вверху) сделать петлю, когда орехи уже будут нанизаны.

Приготовить татару: виноградный сок варить на слабом огне 2–3 часа, постепенно подсыпая сахар, помешивая и снимая пену. Дать соку слегка остыть (до 45 °С) и в еще теплую татару всыпать постепенно муку, немедленно размешивая ее, чтобы не образовывались комки. После получения однородной массы вновь варить на слабом огне, помешивая, до киселеобразного состояния. Масса при этом должна увариться на четверть от первоначального объема.

Каждую связку орехов окунуть трижды в горячую татару на полминуты.

Полученную чурчхелу развесить на солнце и просушить до тех пор, пока она не перестанет липнуть к рукам, но все еще будет мягка на ощупь.

Готовую чурчхелу завернуть в полотенце (полотняное) и оставить для окончательного созревания в сухом проветриваемом

помещении с умеренной температурой на 2–3 месяца.

Созревшая чурчхела не должна утратить мягкости, она должна покрыться легким налетом сахарной пудры, проступающей в результате созревания.

Конфеты из печенья с миндалем

200 г толченого печенья, 200 г тертого миндаля, 1 стакан воды, 700 г сахара, 120 г сливочного масла, тертый шоколад, сахарная пудра.

Смешать толченое печенье с тертым миндалем (или лесным орехом), сварить из воды и сахара сироп как для варенья, добавить в него сливочное масло (или маргарин) и, как только масло растает, сразу же залить смесь из печенья с миндалем. Тщательно вымесить ее и из полученного теста сформовать шарики. Обвалять их в тертом шоколаде или сахарной пудре, украсить крупно нарезанным миндалем (лесными орехами) и положить в бумажные капсулы или вазочку.

Шарики арахисовые тунисские

250 г молотого арахиса, 300 г сахарного песка, 3 яичных белка.

Яичные белки взбить в пену, постепенно добавить молотый арахис и сахар, тщательно перемешивая. Из полученной массы сформовать шарики, обмакнуть в сахар, положить на смазанный сливочным маслом противень и оставить на 24 часа. Выпекать на следующий день в духовом шкафу на слабом огне 20 минут.

Лесовичок

4 белка, 150 г сахара, 1 ч. ложка уксуса, 50 г лесных орехов, 1 лимон, 3 мандарина, 3 ст. ложки воды.

Лесные орехи слегка обжарить и порубить. Мандарины очистить, разделить на дольки и каждую разрезать поперек. В стакан выжать лимонный сок.

Из сахара, воды и уксуса сварить густой сироп. Посуду с белками поставить в другую посуду с кипящей водой и взбить до крутой пены, добавляя все время частями сироп, а потом — лимонный сок и нарезанные мандарины.

Все смешать с орехами, выложить кучкой на тарелку и поставить на два часа в холодильник.

Тейглах

1) 2,5 стакана муки, 2 г соли, 1 ч. ложка соды, 4 яйца, 4 ст. ложки растительного масла, 0,75 стакана сахара, 0,5 кг меда, 1 ч. ложка молотого имбиря, 0,5 ч. ложки мускатного ореха, 2 стакана грецких или лесных орехов. Смешать муку, соль и соду, влить яйца и масло и замесить крутое тесто (если понадобится, добавить муку). Разделить тесто на кусочки и раскатать каждый кусочек в виде колбаски толщиной с карандаш, разрезать колбаски на кусочки длиной 0,5 см и разложить их на слегка смазанном противне. Испечь на среднем огне (минут 20), пока не подрумянятся. Во время выпечки раза два встряхнуть противень. Смешать в кастрюле мед, сахар, имбирь и мускатный орех и проварить в течение 15 минут, опустить испеченные кусочки теста в мед и варить еще 5 минут. Затем добавить орехи и варить еще 10 минут, постоянно помешивая. Тейглах готов, когда капля не растекается на мокрой поверхности. Выложить смесь на мокрую мраморную или деревянную доску и дать немного остыть. Разровнять ровным слоем и нарезать на кусочки. Можно также скатать из смеси шарики. Если у вас нет орехов, замените их двумя дополнительными стаканами испеченных шариков из теста.

2) 6 яиц, 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка водки, 300 г меда, 2 ст. ложки воды, 2 стакана муки, орехи, изюм.

Смешать яйца, 1 столовую ложку сахара, растительное масло и водку. Понемногу добавляя муку, замесить крутое тесто, вымешивая его, пока не перестанет прилипать. Раскатать из теста колбаски толщиной с карандаш и длиной 5–6 см, завязать каждую колбаску узелком, положить внутрь орех (фундук или кусочек грецкого). Проварить мед с сахаром и водой, пока весь сахар не растворится. Быстро опустить в сироп кусочки теста, закрыть кастрюлю плотно крышкой, на крышку положить мокрое полотенце и варить минут 10 на сильном огне, затем постепенно уменьшить огонь. Следить, чтобы сироп не перекипал через край. Не открывать кастрюлю в течение часа, потом открыть и перемешать содержимое. Продолжать варить до коричневого цвета, изредка быстро помешивая. Это займет еще около часа, затем открыть кастрюлю и быстро вынуть тейглах по одному на мокрую доску. Обвалять в рубленых орехах.

Из приведенного количества продуктов должно получиться около 40 тейглах.

Ореховки

100 г рубленых орехов, 170 г сахарного песка, 3 яичных белка,

щепотка муки.

Орехи, сахар, белки соединить вместе. Поставить кастрюльку со смесью на слабый огонь и, помешивая, варить до загустения. Не переставая размешивать, добавить муку.

Слегка охлажденную смесь выложить на противень, смазанный маслом и подпыленный мукой, и заглазировать при помощи кондитерского мешка с гладкой трубочкой. Форма и величина заглазированного печенья может быть любой. Выпекать в средне нагретом жарочном шкафу в течение 15–20 минут.

Готовые ореховки можно склеить попарно небольшим количеством варенья.

Подать к чаю, использовать для гарнирования тортов.

Рахат-лукум по-азербайджански

Для сиропа: 1 кг сахара, 300 г воды.

Для крахмального молока: 100 г рисового, пшеничного или кукурузного крахмала, 200 г холодной кипяченой воды. Для обсыпки рахат-лукума: 100 г сахарной пудры, 1 пакетик ванильного сахара.

Для варки рахат-лукума: 3–4 ст. ложки сиропа от варенья или фруктового пюре, 2 ч. ложки лимонной или апельсиновой цедры, 1 капля розового масла или 1 ч. ложка розового сиропа, 100 г очищенных орехов (миндаля, фундука), 1 щепотка шафрана или куркумы.

В казане или медном тазу сварить сахарный сироп, влить в него при сильном кипении крахмальное молоко (смесь воды и крахмала) и, уменьшив огонь, все время размешивать деревянной ложкой до загустения.

Остальные компоненты добавить в таком порядке: фруктовое пюре, пряности, розовое масло, орехи, агар-агар. Варить до полутвердого состояния, все время мешая ложкой по дну казана, не давая массе пригореть.

Готовую массу вылить в деревянный противень слоем 2,5 см, дать застыть в течение 3–4 часов, затем разрезать на квадратные кусочки и обсыпать сахарной пудрой с ванилином.

Рахат-лукум по-алжирски

1 кг кускового сахара, 800 г воды, 100 г лимонного сока, розовый экстракт (или сироп), 150 г крахмала, 1 л холодной воды, 150 г измельченного миндаля, смесь из сахарной пудры и крахмала (для обсыпки рахат-лукума). Растительное масло (для смазки противня).

Сахар, воду, лимонный сок (частично) разогреть, проварить

15 минут до получения густого сиропа. Медленно разбавить крахмал холодной водой, размешать и влить в сахарно-лимонный сироп, проварить, постоянно помешивая чистой ложкой, до загустения. В конце добавить оставшийся лимонный сок, миндаль, розовый экстракт и хорошо перемешать. Уложить рахат-лукум (высотой 3–4 см) теплым на смазанный растительным маслом эмалированный противень, разровнять ножом и оставить на холоде. Затем нарезать кусочками 2х4 см, посыпать смесью крахмала и ванилина. Хранить рахат-лукум следует в закрытой посуде в сухом месте. Подавать на фарфоровых или стеклянных тарелочках со стаканом минеральной воды или освежающего напитка. Чаще рахат-лукум предлагают к кофе.

Рахат-лукум по-тунисски

250 г сахарной пудры, 40 г крахмала, 600 г воды, 210 г кускового сахара, 1 ст. ложка розовой воды, 50 г фисташек или кедровых орехов.

Крахмал и кусковой сахар развести в воде, поставить в эмалированной посуде на сильный огонь, постоянно помешивая деревянной ложкой. Когда сироп закипит и начнет загустевать, убавить огонь и продолжать варить, помешивая, не давая смеси пригореть. Перед окончанием варки огонь можно еще убавить. Когда смесь станет совсем густой и эластичной, добавить розовую воду и дробленые орехи, перемешать, снять с огня и выложить на смазанное растительным маслом блюдо. Дать полежать 24 часа, нарезать кубиками (2х2 см) и обвалять в сахарной пудре.

Халва желтая по-тунисски

450 г сахара, 250 г орехов фундук, 5 яичных желтков, ванилин, 100 г крепкого черного кофе, 250 г сливочного масла. Сахар расплавить до коричневого цвета, добавить в него обжаренные орехи фундук, прогреть, уложить массу на влажный лист или доску, охладить и измельчить. Яичные желтки взбить с сахаром, добавить к ореховой смеси вместе с черным кофе и ванилином, перемешать на водяной бане, пока масса не загустеет. Охладить и смешать со сливочным маслом. Эту халву обычно используют как начинку для тортов, пирожных и пирожков.

Халва из манной крупы болгарская

200 г манной крупы, 125 г сливочного масла, 2,5 стакана сахарного песка, 4 ст. ложки толченых ядер грецких орехов (или

ядер миндаля), 4 ст. ложки изюма, молотая корица и ванилин по вкусу.

Сахар растворить в 4 стаканах горячей воды и вскипятить (по желанию сироп можно ароматизировать ванилином). В посуде с разогретым маслом обжарить манную крупу до золотисто-желтого цвета, залить горячим сиропом, накрыть крышкой и слегка охладить при периодическом помешивании. Когда халва впитает весь сироп, выложить ее на блюдо или в вазочки и посыпать толчеными орехами, смешанными с корицей. Перед подачей хорошо посыпать сахарной пудрой.

Халва из меда и орехов

0,5 кг меда, 0,5 стакана сахара, 0,5 кг ядер грецких орехов. Мед прокипятить при непрерывном помешивании, опустить в него измельченные орехи, сахар и варить до образования густой, вязкой, почти плотной массы.

Приготовленную халву выложить на доску, смазанную водой, слоем 1–1,5 см, разровнять. После охлаждения разрезать на квадратики или прямоугольнички.

Халва с медом армянская

1 кг муки, 400 г топленого масла, 400 г меда.

Муку просеять через сито, затем пересыпать ее на сковороду, добавить топленое масло, тщательно перемешать и, продолжая перемешивать, обжарить до образования однородной рассыпчатой массы желтого цвета. Залить массу медом и обжаривать 5 минут. Горячую халву переложить на тарелку, подровнять и разрезать на кусочки квадратной формы.

Халва домашняя, как ее готовят в Армении

1 кг муки, 200 г топленого масла, 100 г сахара, 50 г горячей воды.

Халву домашнюю можно приготовить двумя способами.

1) Муку всыпать в глубокую сковороду, добавить топленое масло и, непрерывно помешивая, обжарить до образования рассыпчатой массы, после чего влить сахарный сироп и продолжать перемешивать до тех пор, пока не исчезнут комки. Халву переложить на тарелку, подровнять и нарезать кусочками квадратной формы.

2) Муку обжарить до появления темно-коричневой окраски, непрерывно помешивая, добавить в нее топленое масло и

прогреть массу еще 5–8 минут. В дальнейшем поступить так же, как описано в первом способе. Сахарный сироп можно заменить сахарным песком, но при этом необходимо нагревать массу при помешивании до тех пор, пока не исчезнут кристаллы сахара.

Аришта-халва армянская

1 кг муки, 20 яичных белков, 10 яичных желтков, 70 г топленого масла, 600 г меда, 200 г сахара.

Яичные белки взбить с сахаром, а желтки с сахаром растереть. После этого их соединить, добавить просеянную муку и тщательно перемешивать в течение 20–25 минут. Полученное тесто постепенно (частями) выложить на стол, раскатать тонким слоем, нарезать в виде лапши, пересыпать мукой и поджарить в кипящем масле, затем откинуть на сито для того, чтобы масло стекло. Жареную лапшу опустить в кипящий медовый сироп, откинуть на блюдо и нарезать кусочками в виде квадратиков.

Халва ореховая

150 г ядер грецких орехов, 100 г сливочного масла, 200 г сахара, 400 г молока, 15 г кукурузного крахмала.

В горячий молочный сироп добавить разведенный в холодном молоке кукурузный крахмал (в соотношении 1:5) и, помешивая, довести до кипения. Разрезанные пополам ядра грецких орехов обжарить на масле до появления темно-коричневой окраски, а затем переложить в кастрюлю, залить приготовленной массой и плотно закрыть крышкой. Края крышки обернуть полотенцем и нагревать массу еще 25–30 минут. После этого снять крышку, хорошо перемешать, вылить массу на блюдо и посыпать толченой корицей. Подать ореховую халву горячей.

Тамина — манная крупа с медом алжирская

500 г манной крупы, 100 г сливочного масла, 150 г меда, 1 кофейная ложка молотой корицы.

Манную крупу слегка прокалить в большой сковороде. Отдельно растопить сливочное масло, добавить мед и полить этой массой крупу прямо на сковороде, постоянно помешивая. Когда получившееся тесто начнет отделяться от дна сковороды, снять с огня, разложить по маленьким блюдечкам и посыпать корицей.

Фадж

450 г просеянной сахарной пудры, 125 г размягченного сливочного масла, 125 г очень мелко тертого сыра, 1 ч. ложка ванильного экстракта (эссенции), 3 ст. ложки порошка какао.

Поместить все продукты в большую миску и тщательно растереть, пока не образуется совершенно однородная масса. Придать ей форму шара, разделить на 2 части, сформовав из каждой продолговатую колбаску (длиной около 35 см). Завернуть в фольгу и хорошо охладить. Перед подачей фадж развернуть и нарезать ломтиками.

Колбаска шоколадная

100 г сахара, 100 г шоколада, 1 яйцо, 1 желток, 100 г изюма, 100 г орехов или миндаля, 2 ст. ложки молока. Тертый шоколад и сахар сварить с молоком. Когда масса загустеет, снять с огня и охладить, после чего растереть с желтком, яйцом, перемешать с рублеными орехами, изюмом. Выложить на кухонную доску, посыпать сахарной пудрой, скатать тонкий валик и наискось нарезать его на маленькие колбаски-конфетки.

Сладкая колбаса

50 г корочек из апельсинового варенья (или цукатов), 150 г сахарной пудры, 100 г тертого шоколада, 40 г тонко нарезанного миндаля, 1 яйцо, 1 ст. ложка крахмала.

Апельсиновые цукаты нарезать полосками, положить в кастрюлю, добавить сахарную пудру, шоколад, нарезанный миндаль, поставить на плиту и, интенсивно помешивая, подогревать, пока сахар и шоколад полностью не растворятся и не получится однородная масса.

Снять кастрюлю с огня, ввести в массу взбитое яйцо, выложить на кухонную доску, посыпанную смесью сахарной пудры и крахмала, и оформить в виде колбаски, слегка приплюснутой сверху.

Завернуть колбасу в пергаментную бумагу и оставить на сутки в прохладном месте.

При подаче нарезать ломтиками.

Студенческие сладости

100 г грецких орехов, 100 г миндаля, 100 г изюма, 100 г шоколада, 100 г засахаренных фруктов.

К миндалю и измельченным орехам добавить изюм, тертый шоколад, нарезанные на кусочки засахаренные фрукты. Массу

перемешать и выложить на тарелку.

Ядра миндаля или урюка с изюмом

Ядра ошпарить кипятком и снять с них верхнюю коричневую кожицу, чуть подсушить на листе в духовке и смешать с промытым изюмом в пропорции 1:1, при желании пропустить через мясорубку.

Аштак-паштак

Свежие абрикосы с мясистой мякотью осторожно раздвоить, не разрывая полностью. Вынуть косточки, достать из них ядра и вложить их обратно в абрикосы.

Абрикосы с зернышками разложить на солнце и высушить.

Янчмиш — орехово-изюмная смесь

Очищенные от кожицы и прокаленные орехи, взятые в равной доле с промытым изюмом, растолочь в ступке или пропустить через мясорубку вместе с кукурузным толокном, составляющим десятую часть веса смеси (100 г толокна, 500 г изюма, 500 г орехов) и добавить любую фруктовую эссенцию (30–40 капель на 1 кг смеси), перемешать в клейкое тесто, сделать из него шарики величиной с грецкий орех и обвалять в сахарной пудре.

Ореховые трюфели в лимонной помадке

150 г сахара, 1 яичный белок, 2 ст. ложки лимонного сока, 30 г ванильного сахара, 150 г растертых орехов, 200 г сахарной пудры, консервированные фрукты, орехи.

Сахар, яичный белок и лимонный сок растереть в пену, добавить в нее ванильный сахар, растертые орехи, сахарную пудру и тщательно размешать. Из массы сформовать небольшие шарики — трюфели, которые начинить консервированными фруктами (из компотов, варенья).

Шарики оставить на доске, чтобы они подсохли, затвердели, а затем заглазировать помадкой. Готовые изделия положить на бумажные салфетки и сверху украсить орехами.

Приготовить лимонную помадку. Яичный белок, 100 г сахарной пудры, 1 столовую ложку лимонного сока взбить в густую пену.

Грибочки ореховые непеченые

150 г молотых орехов, 150 г сахара, 1 белок.

Для помадки: 50 г какао, 100 г сахара, 2–3 ст. ложки молока, 1 ч. ложка сливочного масла, ванилин.

Из молотых орехов, сахара и белка замесить тесто, сформовать из них шляпки и ножки грибочков. Шляпки смазать помадкой и белком прикрепить к ножкам. Помадку можно окрасить красной кондитерской краской, а белковой помадой нанести точечки.

Приготовить помадку. Сахар сварить с молоком до густоты сметаны, добавить какао, перемешать, заварить, остудить и втереть сливочное масло и ванилин.

Нугаты

500 г сахара, 250 г рубленых орехов, 6 белков, 0,5 стакана меда, 1 стакан воды, 1 ст. ложка уксуса, 100 г шоколада, ванилин, 3 вафли.

Из сахара, воды, уксуса сварить густой сироп так, чтобы за каплей, падающей с ложки, тянулась нитка. Добавить мед и снова варить «до нитки». Белки взбить в крутую пену и тонкой струйкой влить в них сироп, не прекращая взбивать. Доварить массу на пару, помешивая ложкой. Если провести ложкой через середину, и масса не свернется, добавить крупно рубленные орехи.

Одну часть массы положить на вафлю и прикрыть другой вафлей. В оставшуюся часть массы добавить разогретый шоколад, размешать и выложить на верхнюю вафлю, прикрыть третьей вафлей и придавить чем-нибудь тяжелым.

Резать на мелкие квадратики на следующий день.

Грильяж с орехами

250 г рубленых орехов, 1 стакан меда, 100 г сахара. Сварить мед с сахаром, чтоб он слегка зарумянился, всыпать рубленые орехи, минуту мешать, потом выложить на мокрую доску, раскатать мокрым валиком и нарезать небольшими квадратиками.

Грильяж с маком

1 стакан мака, 1 стакан меда, 100 г сахара, 0,5 стакана рубленых орехов.

Технология приготовления описана в предыдущем рецепте.

Вместо орехов в мед, сваренный с сахаром, всыпать промытый и отцеженный мак с добавлением рубленых орехов.

Грильяж с вареньем

6 ст. ложек варенья, 500 г сахара, 250 г молотых орехов, 2 вафли.

Сахар залить стаканом горячей воды и сварить густой сироп. К нему добавить варенье из клубники или земляники, молотые орехи и варить, постоянно помешивая. Как только масса начнет отставать от стенок посуды, выложить ее на вафлю, прикрыть другой вафлей, придавить грузом.

На другой день нарезать маленькими кусочками.

Грильяж шоколадный

250 г шоколада, 250 г сахара, 250 г рубленых орехов, 100 г цукатов, 5 ст. ложек варенья, 50 г сливочного масла,

2 вафли, 0,5 стакана воды.

Сахар залить горячей водой, сварить густой сироп, добавить рубленые орехи, тертый шоколад, нарезанные цукаты, варенье и сливочное масло.

Все это, помешивая, варить на слабом огне и следить, чтобы не пригорело. Как только масса начнет отставать от стенок посуды, выложить на вафлю, прикрыть другой вафлей и положить груз.

Фруктовые крокеты

400 г масла сливочного, 2,5 стакана сахара, по 2 ст. ложки муки пшеничной и картофельной, 3 стакана молока, 2 желтка, 0,25 стакана коньяка, 300 г дыни, 200 г груш, 1 банка консервированных ананасов, 2 стакана очищенных орехов, 1 пакетик ванильного сахара.

Дыню нарезать мелкими кубиками, засыпать 0,5 стакана сахара, залить коньяком, накрыть и поставить в холодильник на ночь. Муку пшеничную смешать с картофельной, развести 1 стаканом холодного молока так, чтобы не было комков. 2 стакана молока вскипятить, добавить разведенную молоком муку и, помешивая, дать вскипеть, чтобы получилась густая масса. Остудить.

Масло слегка растереть с сахаром и постепенно добавлять остывшую молочную массу и ванильный сахар, чтобы получился пышный крем.

Дыню перемешать с остальными фруктами, нарезанными такими же кубиками, соединить с кремом, хорошо вымешать и поставить в холодильник на 2 часа, чтобы все затвердело.

Орехи измельчить, прокатав их скалкой по доске. Застывшую массу брать ложкой, скатывать в шарики, обваливать в орехах и складывать пирамидкой на плоском блюде. До подачи держать в холодильнике.

Лукум из айвы

3 кг айвы, 1 кг сахара, сахарная пудра.

Хорошо поспевшие плоды обтереть тряпкой, вымыть и, не удаляя сердцевины, нарезать дольками. Потушить до полной мягкости с небольшим количеством воды. Протереть через сито. К полученному пюре добавить сахар и поварить его при постоянном помешивании до такой густоты, чтобы отделялась капля, капнутая на холодную тарелку. Затем выложить на пергамент или кальку толщиной 3–4 см.

После остывания нарезать кубиками, которые обвалять в сахарной пудре.

Финики с миндалем

Миндаль подержать в горячей воде, чтобы легче чистились скорлупки, поджарить на сухой сковородке, непрерывно мешая. Из крупных фиников удалить косточки и на их место воткнуть по жареной миндалине. По желанию финики можно полить ложкой жженого сахара.

Ореховые конфеты

200 г очищенных орехов, 2 вареных желтка, 140 г сахарной пудры, 20 г какао, натертая лимонная цедра пол-лимона, 5 г рома или коньяка.

От мелко истолченных орехов отделить 30–40 г. Остальные орехи и продукты размешать до получения однородной массы. Сформовать гладкие шарики величиной примерно с большую конфету, обвалять их в отдельных орехах. По желанию конфеты можно обвалять и в тертом шоколаде. Затем уложить их в бумажные «гнездышки» или в коробки из-под конфет.

Монелах (маковники)

1 стакан мака, 1 стакан орехов, 150 г меда, 1 ст. ложка

растительного масла, корица.

Растолочь мак в ступке или пропустить через мясорубку, смешать с рублеными орехами. Разогреть в кастрюле мед и сахар и поварить, пока сахар не растворится. Опустить в сироп орехи и мак и варить минут 15–20, довольно часто помешивая. Выложить на смазанную маслом мраморную или деревянную доску, дать слегка остыть, а затем разровнять слоем толщиной около 2 см, посыпать сверху молотой корицей и нарезать квадратиками или ромбами.

Гозинах армянский

500 г ядер грецких орехов, 500 г меда, 100 г сахара.

Вскипятить мед с сахаром, всыпать в сироп очищенные мелко нарезанные, слегка обжаренные ядра грецких орехов и варить 15 минут. Готовый гозинах (горячим) выложить на тарелки, слегка смоченные холодной водой, выровнять поверхность слоя и охладить. После этого слегка подогреть тарелки, снять гозинах целиком, а затем разрезать на кусочки в форме ромбов; нарезанный гозинах переложить на тарелки.

Вместо грецких орехов можно использовать миндаль.

Аганц

1 кг пшеницы, 400 г ядер орехов или 400 г миндаля, 1 кг изюма, 400 г конопли.

Подготовленную пшеницу замочить на 1 час в холодной воде. После этого откинуть пшеницу на сито или дуршлаг, обсушить и высыпать на сковороду. Затем, непрерывно помешивая, обжарить на небольшом огне в течение 15–20 минут, после чего охладить.

Обжаренную пшеницу смешать с коноплей, половинками ядер грецких орехов, а также перебранным и промытым изюмом.

Вместо грецких орехов можно использовать миндаль.

Лохум-тертик

250 г сахара, 75 г ядер орехов (фундук), 25 г крахмала, 0,5 г виннокаменной или лимонной кислоты.

Сварить сахарный сироп, добавить в него разведенный в небольшом количестве воды крахмал (в соотношении 1:5), виннокаменную или лимонную кислоту и, помешивая, довести до кипения. Обжаренные ядра орехов (фундук) всыпать в горячий сахарный сироп, перемешать, откинуть на сито и выложить на тарелку.

Леденцы ментоловые

1 яйцо (белок), 3 ст. ложки сливок, по 3–4 капли ментоловой, ванильной и лимонной эссенции, пищевые красители, сахарная пудра.

Смешать белок, сливки, зеленый краситель и ментоловую эссенцию. Не прекращая размешивать, постепенно добавить 2–3 стакана сахарной пудры. Когда масса загустеет, вымесить ее руками, скатать в шарики (диаметр 3 см) и выложить на рыхлую бумагу, дать им застыть и сложить слоями в коробку, переложив каждый слой жиронепроницаемой бумагой.

Приготовить шарики с красным красителем и ментоловой эссенцией, затем — с ванильной эссенцией, но без красителя, с лимонной эссенцией и желтым красителем.

Ириски домашние

0,75 стакана жженого сахара, 1 стакан обычного сахара, 2 стакана темной патоки, 1 стакан воды, 4 ст. ложки сливочного масла, 1 щепотка соды, 1 щепотка соли.

В кастрюлю положить жженый и обычный сахар, патоку, налить воду и, постоянно помешивая, варить массу до густоты. Снять с огня, добавить сливочное масло, соль и соду, быстро перемешать и вылить на большое смазанное маслом блюдо. Остудить.

Холодную массу вытянуть в длинную ленту и нарезать смазанными маслом ножницами.

Трюфели домашние

1 стакан сухого молока, 0,75 пачки какао, 100 г сливочного масла, 0,5 кг сахара, 175 г молока.

Сухое молоко смешать с порошком какао, втереть в эту смесь сливочное масло.

Сахар проварить с молоком, охладить и влить в смесь сухого молока с какао и маслом. Хорошо все размешать и поставить в холодильник.

На следующий день из массы сформовать шарики, обвалять в какао (можно добавить в какао растертые вафли без начинки), выложить в коробку из-под конфет и до подачи на стол держать в холодильнике.

Карамель сливочная

500 г сахара, 1 стакан молока или сливок, 100 г сливочного масла, ванилин.

Сахар, сливки поместить в посуду и, постоянно помешивая, варить на слабом огне до тех пор, пока масса не станет кофейного цвета.

Набрать ложкой немного этой массы и влить в холодную воду. Если масса сразу свернется, снять с огня, хорошо перетереть с маслом, ванилином, вылить на тарелку, смоченную водой, и нарезать квадратами.

Карамель шоколадная

125 г сахара, 125 г меда, 125 г шоколада.

Сахар, мед и шоколад сварить на слабом огне. Если капля массы в холодной воде сразу свернется, вылить ее на смазанную маслом или водой тарелку и разрезать на квадраты.

Бадам-нохут — мармелад с миндалем

Для фруктовой массы: 1 кг абрикосов, 2–3 крупных кислых яблока, 1,3 кг сахара, 300 г мелко толченного миндаля, 2 ст. ложки патоки, 3 г лимонной кислоты, 3 ч. ложки молотой лимонной цедры, 2 ч. ложки корицы, 3 шт. гвоздики.

Для приготовления форм: 1 кг картофельного крахмала, 100 г талька.

Приготовить крахмально-тальковую смесь. Крахмал тщательно перемешать с тальком. Противень нагреть в духовке, выстлать бумагой, насыпать тонким слоем смесь из крахмала и талька, оставить на несколько часов в теплом сухом помещении, затем просеять.

Приготовить фруктовую массу. Яблоки подпечь на противне в духовке, отжать под прессом. Абрикосы протомить в глиняном горшке в духовке в течение 20 минут, отжать сок. Оба пюре смешать с сахаром и уварить на слабом огне в течение 1–1,5 часа, все время помешивая. За несколько минут до конца варки добавить патоку, перемешать (температура варки 100–110 °С). В полученную массу добавить лимонную кислоту, молотые пряности. Перемешать, накрыть салфеткой, затем крышкой.

Приготовить мармелад. Крахмально-тальковую смесь высыпать ровным слоем толщиной 1,5 см на стол и раскатать ее фигурной скалкой. Деревянным пестиком сделать в смеси углубления, в которые отсадить через корнет фруктовую массу. Спустя 25 минут вынуть застывший мармелад, смахнуть с него крахмал (или сдуть), дать подсохнуть в течение часа при

температуре 30–38 ˚С, после чего обкатать в толченом миндале.

Вишни в тесте

150 г муки, 4 яйца, 0,5 стакана сметаны, 100 г сахара, 1 кг вишен.

Из муки, сахара, яиц и сметаны замесить, взбивая, редкое тесто. Вишни с хвостиками связать белой ниткой по пять штук, обмакнуть в тесто, удерживая за хвостики, и обжарить в жире. Выложить на бумагу и посыпать сахаром.

Вишни и сливы из наливок

Для помадки: 100 г шоколада, 150 г сахара, 1 ч. ложка сливочного масла, 0,5 стакана воды.

Вишни и сливы хорошо отцедить, слегка подсушить и обкатать в сахарной пудре. Подсушить в теплой (160 ˚С) духовке.

Приготовить шоколадную помадку. Из воды и сахара сварить сироп, растопить в нем шоколад или какао и варить до загустения.

Хорошо отцеженные фрукты обмакивать в горячую шоколадную помадку и выкладывать на мелкую тарелку, смоченную холодной водой. Высушить. Фрукты в шоколаде обсыпать молотыми орехами.

Конфеты с вареньем или повидлом

70 г любого варенья, 140 г сахарной пудры, 50 г тертого миндаля, лимонная цедра.

Для помады: 180 г сахарной пудры, 2 ст. ложки горячей воды, 1 ч. ложка растительного масла.

Варенье, сахарную пудру, орехи и немного лимонной цедры перемешать. На доске, посыпанной сахарной пудрой, массу раскатать в пласт, глазировать помадкой, оставить полежать, чтобы помадка затвердела, и нарезать формочками различные фигуры.

Приготовить помадку. Сахар залить горячей водой, добавить растительное масло и размешать до загустения.

Калина в сахарной пудре

1 кг плодов калины, 200 г сахарной пудры, 5–10 г крахмала.

Промытые плоды положить в большую кастрюлю или в миску, пересыпать смесью сахарной пудры и крахмала, подержать

5–10 минут, потом просушить 10–12 часов. Подать к чаю на десерт.

Конфеты «Пьяные вишни»

3 яичных белка и 1 желток, 200 г сахарной пудры, 140 г мелко истолченных грецких орехов или миндаля, вишни из настойки (вишневки), шоколад.

Хорошо отцедить вишни из вишневки. К двум взбитым белкам добавить сахарную пудру и продолжать взбивание до получения крепкой пены. Ввести толченые орехи и желток и снова размешать. В небольшие кусочки смеси завернуть по одной вишне из настойки, сформовать нечто наподобие конфеты. Обмакнуть в смесь из третьего белка, взбитого с ложкой сахара, затем обвалять в натертом шоколаде. Положить на полотенце или бумагу, чтобы хорошо подсохли.

Конфеты готовы через 3–4 дня. Подавать их можно в специальных бумажных обертках типа «гнездышка» или в коробке из-под шоколадных конфет.

Клюква в сахаре

Подобрать неповрежденные крупные ягоды, очистить, вымыть в нескольких водах и хорошо отцедить, затем подсушить, рассыпав тонким слоем. Яичный белок взбить с холодной водой (на 500 г клюквы — один белок и 60 мл воды) и смешать с ним ягоды. Хорошо размешать, выложить в дуршлаг или сито, чтобы отцедился лишний белок. Хорошо отцеженные ягоды обвалять в сахарной пудре, разложить на лист, посыпанный сахаром, и подсушить в слабо нагретой духовке. На 500 г ягод нужно 5 сахарной пудры. В полученных конфетах сохраняются полезные вещества.

Клубника в шоколаде

Крупные плоды клубники, 150 г шоколада, 60 г сливочного масла, взбитые сливки с сахаром.

Шоколад и масло растопить и взбивать, пока масса совсем не охладится. Клубнику вымыть, удалить плодоножки, погрузить в шоколадную массу и оставить полежать, пока масса затвердеет, подсохнет.

Клубнику в шоколаде подать со взбитыми с сахарной пудрой сливками.

Таким же образом можно приготовить бананы, апельсины и

другие фрукты.

Асида из кедровых орехов тунисская

Для теста: 1 кг кедровых орехов, 1 кг муки-крупчатки, 500 г сахарного песка, 4 ст. ложки розовой воды.

Для крема: 2 л молока, 8 яичных желтков, 300 г сахарного песка, 50 г муки тонкого помола.

Для украшения: 100 г миндаля, 75 г фундука, 50 г фисташек (или несколько разноцветных драже).

Загодя тщательно перебрать кедровые орешки, помыть, дать стечь воде. На следующий день орехи очистить, слегка поджарить, тщательно растолочь, залить водой (из расчета 3 чашки воды на 1 чашку дробленых орешков). Воду добавлять постепенно, мешая обеими руками, чтобы все ядра хорошо разошлись в воде. Полученную массу процедить через марлю так, чтобы отжать весь сок.

Из 1 стакана крупчатки на 1 стакан воды приготовить тесто, дать постоять, добавить выжимку из кедровых орешков, сахар и варить на слабом огне, затем влить розовую воду и непрерывно помешивать, пока эта масса не загустеет при варке. Разлить ее по чашкам. Заблаговременно приготовить заварной крем и полить им остывшую асиду. Украсить дробленым миндалем, орехами или фисташками, можно посыпать мелкими разноцветными драже.

Фруктово-ягодные салаты

Салат фруктовый с медом

1 грейпфрут, 1 апельсин, 1 яблоко, 2 ст. ложки меда.

Разрезать грейпфрут пополам. Осторожно вынуть внутреннюю часть, чтобы не повредить корку. Положить корку в нейлоновый мешочек и убрать в холодильник. Очистить апельсин и осторожно разделить на дольки. Яблоко очистить от кожицы, нарезать ломтиками, положить в посуду, залить медом, покрыть дольками апельсина и мякотью грейпфрута, закрыть посуду крышкой и поставить в холодильник.

Перед подачей на стол разложить салат в «мисочки» из коры грейпфрута.

Салат фруктовый с арбузом

Аккуратно уложить в глубокую вазу нарезанные кубиками арбуз, 3 абрикоса, 3 персика и, если имеется, — 250 г земляники, залить холодным сиропом и поставить в холодильник на два часа. Перед подачей украсить салат малиной и взбитой в густую пену сметаной. Сироп приготовить из 200 г сахара и 250 г воды (варить около 10 минут).

Салат фруктовый с орехами и сливками

500 г смешанных фруктов (яблоки, груши, виноград, сливы, персики, абрикосы), 1 лимон, 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки толченых орехов, 3 ст. ложки сливок.

Фрукты промыть и дать стечь воде. Неочищенные яблоки и груши мелко нарезать, полить лимонным соком, разрезать пополам виноградинки, очистить и вынуть косточки из слив, персиков и абрикосов. Подготовленные фрукты посыпать сахаром, перемешать с орехами и сливками. На короткое время накрыть и дать пропитаться.

Салат фруктово-ягодный с вином

По 150 г абрикосов, вишни, слив, малины и грецких орехов, 2 ст. ложки малинового сока, 1 ст. ложка лимонного сока, 125 г сахарного сиропа, сваренного с лимонной цедрой, белое вино или коньяк.

Очищенные фрукты и ягоды (кроме малины) нарезать, положить в миску, перемешать и полить сахарным сиропом, смешанным с лимонным и малиновым соком. Поставить в холодное место.

При подаче на стол фрукты выложить в салатник, в середину положить грецкие орехи, гарнировать свежей малиной и полить вином.

Салат из малины, персиков и дыни

400 г ягод малины, 300 г персиков, 300 г сладкой желтой дыни, 80 г сахара, лимонный сок (по вкусу).

Малину очистить, небольшими частями промыть в дуршлаге в проточной воде и дать хорошо отцедиться.

Персики и дыню нарезать кусочками. Соединить с отцеженными ягодами малины, побрызгать лимонным соком и сахаром и слегка размешать.

Салат приготовляется перед самой подачей на стол. Сервируется слегка охлажденным.

Из сахара и 100 г воды можно сварить сироп, которым после остывания полить салат. Можно приготовить салат и из плодов и ягод стерилизованных компотов.

Салат из слив

250 г слив, по 2 ст. ложки размельченного миндаля и кишмиша, 1 доза рома, сахар, лимонный сок, протертая лимонная цедра.

Промытые сливы очистить от косточек, нарезать кружочками, полить лимонным соком, смешать с цедрой, миндалем, кишмишем и ромом. Заправить сахаром.

Салат «Амброзия»

2 чашки диетического творога, 1 ст. ложка сливок, абрикосовый или персиковый компот, 3 ст. ложки сиропа из компота, 2 яйца, 4 ст. ложки сахара, варенье, тертый шоколад, орехи.

Вынуть фрукты из сиропа. Размешать в миксере одновременно: творог, сливки, сироп из компота, сахар, желтки. Взбить пену из белков, смешать с кремом. Уложить в бокалы слоями: крем, фрукты, варенье. Сверху посыпать тертым шоколадом и орехами. Можно подать со взбитыми сливками.

Салат из клубники с персиками

200 г клубники, банка персикового компота, 2 ст. ложки заспиртованной вишни, 2 ст. ложки лимонного сока, 1 ст. ложка сахара, 50 г рубленого миндаля.

Персики и вишню нарезать кубиками, клубнику разрезать пополам. Все перемешать, добавить лимонный сок и сахар, посыпать миндалем. Охладить и подавать на стол.

Салат десертный праздничный

1 банка консервированных ананасов (нарезанных кубиками), 2 банана (нарезанных кружочками), 2 нарезанных кубиками яблока, 2 нарезанных кубиками персика, 4 нарезанных кубиками абрикоса, любая заправка для фруктовых салатов, взбитые сливки.

Соединить все фрукты с заправкой и слегка перемешать. Охладить. Подавать в стеклянной салатнице. Перед подачей залить сверху сливками.

Салат из дыни и бананов

1 маленькая дыня, 4 банана, 2 ст. ложки меда, 2 ст. ложки кислого сока, 2 ст. ложки толченых ядер любых орехов. Бананы очистить и нарезать круглыми ломтиками, а мякоть дыни — четырехугольными ломтиками и вперемежку уложить на блюдо. Залить смесью меда с кислым соком, посыпать толчеными орехами, при желании добавить майонез.

Салат из апельсинов с ликером

6 апельсинов, 2–3 ст. ложки сахарной пудры, 2 рюмки ликера, 0,5 стакана красного вина.

Очистить апельсины, удалить зерна, нарезать ломтиками, положить на блюдо и хорошо пересыпать сахарной пудрой. Полить 2 стаканчиками ликера «Кюрасао» и полстаканом красного вина. Поставить на несколько часов в холодное место.

Салат из разных фруктов

150 г красной смородины, 4–5 ст. ложек меда, 500 г абрикосов, 250 г клубники, 250 г малины, сахар по вкусу. Смешать протертую красную смородину с медом, очищенные, разрезанные пополам абрикосы без косточек с очищенной клубникой и малиной.

Выложить на стеклянное блюдо и полить соком, приготовленным из меда и сока красной смородины. Добавить сахар по вкусу и до подачи на стол поставить в холодное место или на лед.

Таким же способом можно приготовить крем с персиками, а смородину можно заменить другими ягодами или фруктами (в зависимости от сезона).

Салат фруктовый смешанный

150 г спелых, но твердых слив (сорта венгерка), 1–2 яблока, пол-лимона, 1 ст. ложка толченых ядер миндаля, 2 ст. ложки изюма, 1 винная рюмка рома, 1 щепотка тертой лимонной цедры, 1 ст. ложка сахарного песка и (по желанию) взбитые и подслащенные сливки.

Изюм залить 1 столовой ложкой горячей воды. Из слив удалить косточки и разрезать на 4 части. Яблоки очистить от кожуры и натереть на терке. Все фрукты смешать, сбрызнуть ромом, лимонным соком и посыпать лимонной цедрой и сахарной пудрой. Охлажденный в холодильнике салат разделить на порции и каждую гарнировать взбитыми подслащенными сливками (непосредственно перед подачей).

Салат фруктовый «Орлеан»

200 г грейпфрутов, 150 г белого винограда, 150 г розового винограда, 150 г ананаса, 150 г бананов, 150 г мандаринов, 5 апельсинов, 300 г майонеза.

Грейпфрут и ананас нарезать кубиками. Белый и розовый виноград очистить от семян. Бананы очистить и нарезать в виде полумесяцев. Мандарины очистить от кожицы, удалить семена и разделить на дольки. Апельсины разрезать пополам, из кожуры сделать корзиночки, а апельсиновый сок использовать для разбавления густого майонеза для заправки фруктов.

Приготовленными фруктами наполнить корзиночки из половинок апельсиновой кожуры и украсить сверху кусочком банана, долькой мандарина и белым виноградом. Подавать в корзиночках.

Этот салат обычно предлагают в очень торжественных случаях — на ужинах — или заказывают десерт для холодного буфета.

Салат фруктовый, смешанный с ликером

Мандарины, ананасы, бананы, свежий виноград (белый или

черный), абрикосы или персики, ломтики яблок, ликер «Мараскин» (или ром), шампанизированное вино.

Очищенные и измельченные фрукты поместить в эмалированную или стеклянную посуду, залить ликером (или ромом), закрыть крышкой и поставить на 2 часа в холодильник. Разделить фрукты на порции, разложить в охлажденные вазочки для компота и снова поставить в холодильник. Подавать, добавив в каждую вазочку по 1 столовой ложке малинового мороженого и залив вином.

Салат из засахаренных фруктов «София»

По 1 ч. ложке 6–7 видов засахаренных фруктов (или отцеженных фруктов из варенья: вишен, черешен, абрикосов, клубники), 1 ст. ложка мелко нарезанных апельсиновых цукатов, 2 ломтика свежего апельсина (без корки), 2 ломтика очищенного яблока, 1 винная рюмка коньяка, 1 стакан сливок, 2 ст. ложки сахарной пудры (для взбивания сливок), ядра грецких орехов, лещины и ядра миндаля, тертый шоколад.

Ломтики апельсина и яблок нарезать кубиками и вместе с засахаренными фруктами залить ромом и коньяком, выдержать по меньшей мере 2 часа и затем хорошо отцедить. Сливки взбить с сахарной пудрой до получения густой пышной массы.

В широкие фужеры поместить поровну кусочки различных фруктов, на них положить по 1 столовой ложке сливок, на которые снова выложить фрукты и покрыть их сливками. Салат гарнировать несколькими вишнями из варенья и посыпать толчеными орехами и миндалем, лещиной и тертым шоколадом.

Ром и коньяк, которыми были залиты фрукты, подать в маленьких рюмках как коктейль.

Салат фруктовый с грейпфрутами

2 грейпфрута, 2 апельсина, 200 г консервированного винограда или черешен, 2–3 ст. ложки консервированного ананасного сока, ром, лимонный сок.

Нарезать грейпфруты и апельсины небольшими кубиками, добавить виноград (черешни), сбрызнуть ромом, лимонным и ананасовым соком, полить, если салат недостаточно сладкий, сахарным сиропом и поставить в холодильник на час. Подать в стаканах или креманках.

Салат с бананами и апельсинами в вине

Очистить от кожуры и косточек и тонко нарезать 6 апельсинов и 4 банана. В стеклянный салатник попеременно уложить слои апельсинов и бананов, заканчивая апельсинами. Присыпать фрукты 3 столовыми ложками сахарной пудры и залить стаканом сладкого белого вина и 2 столовыми ложками сладкого вишневого ликера. Перед подачей на стол охладить в течение нескольких часов.

Салат из айвы с сыром и орехами

2 айвы, 150 г сыра, 100 г ядер любых орехов, 0,5 стакана сметанного соуса.

Очищенную айву и сыр натереть на крупной терке, заправить сметанным соусом, выложить в салатницу и посыпать измельченными орехами.

Салат из груш и арбуза с сыром

4–5 листьев зеленого салата, 4–5 ломтиков булки, 4–5 ломтиков арбуза, 4–5 ломтиков груши (зимой из компота), 4–6 ст. ложек майонеза, 4–5 ст. ложек тертого сыра.

Вымытые и обсушенные листья салата положить на блюдо, сверху — ломтики жареной булки, затем ломтики арбуза и груши. Залить майонезом, посыпать тертым сыром.

Салат фруктовый летний

4 крупных твердых плода манго, 4 больших персика, 4 абрикоса, 0,5 стакана меда или сиропа, 2 стакана сливок (взбитых с сахарной пудрой).

Очистить фрукты от кожуры, удалить семена и косточки и нарезать кубиками. В большой миске смешать фрукты с медом. Охладить. Подавать в порционных тарелках или чашках. Перед подачей полить взбитыми сливками. Прекрасный десерт для обеда.

Салат из груш с творогом

12 половинок груш (очищенных от кожуры и с удаленной сердцевиной), 2 стакана свежего творога, отварная апельсиново-лимонная заправка, небольшое количество зеленого салата, крошки печенья для украшения.

Проварить половинки груш в небольшом количестве воды и охладить. Растереть творог с апельсиново-лимонной заправкой.

Выстелить дно порционных тарелок листьями салата и положить по две половинки груши на каждую. Выложить творожную смесь на каждую половинку груш и посыпать большим количеством крошек печенья.

Салат из яблок с творогом

3 стакана свежего творога, 0,5 стакана майонеза (любого, который вам больше нравится), 1,5 ч. ложки лимонного сока, 1 стакан смеси порубленных орехов и изюма, 2 стакана яблок (нарезанных мелкими кубиками), небольшое количество зеленого салата.

Соединить творог, майонез и лимонный сок. Добавить орехи, изюм и яблоки. Дно глубоких порционных чашек или тарелочек выстелить листьями зеленого салата. Выложить приготовленную смесь на листья салата. Полить сверху ложкой майонеза, украсить нарезанными яблоками и целыми орехами.

Салат из клубники с медом

600 г клубники свежей, 60 г сметаны, 100 г меда, ванилин. Свежие, хорошо поспевшие ягоды вымыть в проточной воде, хорошо отцедить от воды, нарезать половинками или оставить целыми (если мелкие) и залить медом, к которому примешан ванилин. Размешать и оставить на час в холодном месте.

Сервировать на стол с взбитой сметаной или сливками.

Салат яблочный

На 4 порции: 500 г яблок, 0,5 лимона, 2 стакана кислого молока (с отцеженной сывороткой), 3–4 ст. ложки пчелиного меда, 1 ст. ложка толченого ядра грецкого ореха, 1–2 ст. ложки нарезанных слегка запеченных ядер миндаля.

Яблоки очистить от кожуры, вырезать сердцевину с семенами, нарезать кубиками, сбрызнуть лимонным соком, разделить на порции и посыпать смесью орехов и миндаля. Кислое молоко взбить с медом и перед подачей залить им яблоки.

Салат из бананов с орехами и сметаной

5 бананов, 3 ст. ложки толченых ядер любых орехов, 0,5 стакана сметаны.

Бананы очистить, разрезать вдоль, посыпать толчеными орехами и нанести узор из взбитой сметаны.

Салат из арбуза

По 250 г арбуза и груш, 2 ст. ложки сахара, 1 лимон, 150 г ежевики.

Мякоть арбуза (без корки и семечек) и очищенные груши нарезать кружочками, посыпать сахаром и полить соком лимона. Добавить приготовленные ягоды ежевики, дать пропитаться.

Салат из тертой моркови с вареньем и орехами

150 г моркови, 30 г варенья, 20 г очищенных грецких орехов, 30 г клюквы.

Морковь натереть на мелкой терке, смешать с вареньем, уложить горкой в салатник, обложить ягодами клюквы и посыпать поджаренными рублеными орехами.

Таким же способом можно приготовить салат из брюквы.

Салат из тыквы, дыни, яблок и лимона

50 г тыквы, 50 г дыни, 50 г яблок, 0,25 лимона, 20 г меда. Очищенную тыкву натереть на крупной терке и смешать с медом. Дыню, яблоко и часть лимона нарезать тонкими небольшими ломтиками и вместе с тыквой уложить в салатник. Вокруг салата положить тонкие ломтики лимона.

Салат из моркови и яблок с орехами

75 г моркови, 75 г яблок, 25 г очищенных грецких орехов, 25 г меда, 10 г петрушки (зелень).

Морковь натереть на крупной терке, а яблоки нашинковать; все смешать с медом, уложить в салатник, украсить листьями петрушки и посыпать поджаренными рублеными орехами.

Фруктовые заготовки (для десертного стола и оформления десертных блюд)

Варенье

Варенье из винограда

1 кг винограда, 1 кг сахара, 1 стакан воды, 1 ч. ложка лимонной кислоты.

Спелый крупный виноград желто-зеленого цвета тщательно вымыть под струей холодной воды, осторожно снять ягоды с кисти, чтобы не раздавить их, вынуть из ягод зернышки.

Подготовленный виноград опустить в кипящий сироп и варить на слабом огне, время от времени встряхивая посуду (мешать ложкой не рекомендуется). Под конец варки добавить лимонную или винную кислоту.

Остывшее варенье расфасовать в стеклянные банки и хранить в сухом прохладном месте.

Варенье из вишен

Для приготовления варенья подходят плоды вишен с плотной мякотью, сохраняющих свою форму при варке.

Вишни вымыть, очистить от плодоножек и косточек, посыпать сахаром (1 кг сахара на 1 кг плодов). Если хотите, чтобы варенье получилось светлее, положите 1,5–2 кг сахара на 1 кг плодов. В этом случае при варке нужно добавить 200–300 г воды, а от готового варенья отлить часть сиропа. Варят варенье после того, как вишни постояли с сахаром 7–8 часов и пустили сок. За несколько минут до снятия с огня положить лимонную кислоту, но в меньшем количестве, чем при варке других видов варенья, так как вишни содержат больше кислоты.

Варенье из абрикосов

1 кг абрикосов, 1,3 кг сахара, 400 г воды.

Абрикосы перебрать, промыть в холодной воде и наколоть в нескольких местах тонкой деревянной шпилькой. Сварить сахарный сироп, залить им подготовленные абрикосы и оставить на сутки. На следующий день сироп слить в посуду и вскипятить. Абрикосы залить кипящим сиропом и вторично оставить на

сутки. На третий день в этом же сиропе сварить абрикосы до готовности. В конце варки снять с варенья пену.

Варенье из желтых слив (албухары)

1 кг слив, 1,3 кг сахара, 200 г воды.

Зрелые (но не перезрелые) сливы промыть в холодной воде, наколоть в нескольких местах тонкой деревянной шпилькой, положить на блюдо, засыпать сахаром (половина нормы) и поставить на 6–8 часов в прохладное место. Из оставшегося сахара сварить сироп, положить в него сливы (вместе с соком) и варить на небольшом огне 30–35 минут, снять с огня и оставить на 5–6 часов, после чего варить варенье на небольшом огне до готовности. В конце варки снять пену.

Варенье из черешен

Для варенья используются в основном сорта с белыми и розовыми плодами, но хорошее варенье получается и из красных черешен.

В кипящий сироп, приготовленный из 1 кг сахара и 200 г воды, опустить 1,2 кг очищенных от косточек черешен, кипятить их 5–10 минут, затем снять с огня. Через 4–5 часов варенье снова поставить на огонь и доварить до необходимой густоты. За несколько минут до готовности положить 5 г лимонной кислоты.

Ароматизировать ванилином или душистой геранью.

Варенье из айвы по-болгарски

1 кг хорошо поспевших плодов обтереть от пушистого налета, вымыть и тонко очистить от кожицы. Натереть айву на крупной терке в кипящий сироп, приготовленный из 1 кг сахара и 400 г воды. Можно нарезать айву волнистым ножом, чтобы ломтики были красивее, или обычным ножом нарезать средними кубиками. Варить до того, как плоды станут прозрачными, а сироп приобретет необходимую густоту. За несколько минут до снятия с огня положить 8 г лимонной кислоты. Сразу же снять с варенья пенку и после остывания разлить в сухие банки.

Варенье из айвы по-армянски

1 кг айвы, 1,5 кг сахара, 400 г воды.

Айву очистить от кожицы, разрезать пополам, удалить

сердцевину и затем нарезать дольками. Положить айву в таз, залить холодной водой так, чтобы вода ее покрыла, и варить до тех пор, пока айва не станет мягкой.

Сваренную айву вынуть шумовкой, а отвар процедить.

Приготовить сахарный сироп с добавлением отвара (400 г). В кипящий сироп положить подготовленную айву, варить ее 20–25 минут, а затем снять с огня и оставить в сиропе на 2–3 часа. После этого варить айву до готовности. В конце варки снять с варенья пену.

Варенье из кизила болгарское

Крупные зрелые плоды культурных сортов кизила, у которых легко отделяется косточка, вымыть и очистить от косточек. На каждый килограмм плодов приготовить сироп из

1,5 кг сахара и 500 г воды. Кизил положить в горячий сироп и через 4 часа приступить к варке — кипятить до получения необходимой густоты. За несколько минут до снятия варенья с огня положить в него 5 г лимонной кислоты.

Кизиловое варенье становится светлее и его сироп не желируется, если положить в него больше сахара (например, 2 кг на 1 кг плодов). В этом случае из готового варенья нужно отлить часть сиропа, оставив только необходимое количество — чтобы были покрыты сиропом плоды.

Варенье из клубники

1 кг клубники, 1,2 кг сахара, 100 г воды.

Клубнику осторожно перебрать, каждую ягоду погрузить в коньяк или водку, после чего удалить плодоножку. Подготовленные ягоды положить на блюдо, засыпать сахаром (половина нормы) и поставить на 5–6 часов в прохладное место.

Из оставшегося сахара сварить сироп. Готовый сироп снять с огня, положить в него ягоды вместе с соком, посуду осторожно встряхнуть, чтобы ягоды погрузились в сироп, и на небольшом огне варить до готовности. В конце варки снять с варенья пену.

Если клубника очень сочная, то после 5–6 часов хранения засыпанные сахаром ягоды следует переложить в таз, добавить оставшийся сахар и варить варенье до готовности.

Варенье из лепестков розы

200 г лепестков розы, 3 лимона, 2,4 кг сахара, 5 стаканов

воды.

Для варенья используются специальные сорта розы — сахарной или чайной.

Лепестки обмыть в холодной воде, выложить на сито, чтобы стекла вода, переложить в миску и полить соком, выдавленным из 3 лимонов.

Из сахара и воды сварить сироп, процедить через сито, снова закипятить, всыпать лепестки розы и варить, пока сироп не станет довольно густым (чтобы капля не стекала с блюдца).

Готовое варенье перелить в другую посуду (лучше фарфоровую или стеклянную), слегка остудить и прибавлять понемногу разведенную лимонную кислоту, помешивая варенье ложкой. Каждый раз набирать варенье ложкой, выливать на блюдечко и смотреть на цвет. Как только получится красивый розовый цвет, добавлять кислоту больше не нужно.

Остывшее варенье сложить в банки.

Если нужно получить густое розовое варенье для тортов, то сахара следует взять вдвое меньше — 1,2 кг, а сироп варить до густоты.

Варенье из райских яблочек

Яблочки хорошо промыть, наколоть деревянной шпилькой, укоротить чуть-чуть плодоножку, залить холодной водой и проварить на слабом огне, чтобы они не полопались. Когда яблочки станут мягкими, слить отвар, а яблочки снова залить холодной водой.

Приготовить сироп. На каждые 400 г яблочек взять 400 г сахара, 1 стакан отвара, прокипятить и остудить. Этим холодным сиропом залить яблочки. На следующий день слить сироп, добавить в него по 100 г сахара на каждые 400 г яблочек, закипятить и теплым сиропом залить. На третий день снова слить сироп, добавить по 100 г сахара, проварить, положить в него яблочки и варить до готовности.

Варенье из клюквы

400 г клюквы, 800 г сахара, 1 стакан воды.

Выбрать крупные ягоды, наколоть заостренной спичкой, залить холодной водой и оставить на трое суток, меняя несколько раз воду. Затем ягоды взвесить и на каждые 400 г взять 800 г сахара и 1 стакан воды. Сварить довольно густой сироп, снять с него пенку, положить ягоды, дважды сильно закипятить, каждый

раз снимая с огня. Доварить на слабом огне 5 минут.

Воду, в которой замачивалась клюква, прокипятить с сахаром — получится отличный морс к чаю.

Варенье из малины

400 г малины, 800 г сахара, 0,5 стакана воды.

Для варенья нужно брать хороший сорт малины с плотными ягодами, не разваривающимися при варке.

Свежую малину разложить на блюде, посыпать сахаром и вынести на несколько часов (или на ночь) на лед.

Приготовить сироп из расчета 400 г малины — 800 г сахара, осторожно всыпать в него малину и варить на очень сильном огне, несколько раз снимая таз с огня, чтобы сильно не кипело. (При очень сильном кипении варенье сохраняет цвет, но нужно следить, чтобы оно не пригорело, не переварилось и не приобрело рыжеватый цвет.)

Варенье из клубники болгарское

400 г ягод, 800 г сахара, 2 стакана воды, ром.

Для варенья выбрать крупную не переспелую клубнику. Каждую ягоду обмакнуть в ром, сложить в посуду с заранее подготовленным сиропом и варить с перерывом на 10–15 минут.

Варенье из земляники

400 г ягод, 600 г сахара, 1 стакан воды.

Сварить густой сироп, положить в него землянику, закипятить несколько раз. Каждый раз, когда варенье закипит, снимать его с огня на 15 минут.

Варенье из крыжовника

400 г крыжовника, 600 г сахара, 1,5 стакана воды, ванилин.

Крупный продолговатый неспелый крыжовник разрезать пополам в длину, вычистить зернышки, положить ягоды в горшок, перекладывая вишневыми листьями, залить водой, накрыть крышкой, облепить ее тестом и поставить в чуть теплую духовку. Через 12 часов крыжовник несколько раз промыть холодной водой, переложить листьями шпината, залить водой, сильно подогреть и выдержать еще 12 часов.

Из сахара и воды, взятой из горшка, в котором был намочен

крыжовник со шпинатом, сварить сироп, снять пену и теплым залить крыжовник. На следующий день сироп слить, переварить и снова залить крыжовник (так сделать 3 раза).

В последний раз сироп подогреть, процедить через сито, залить им крыжовник, добавить ванилин и закипятить.

Готовое варенье из таза вылить в фарфоровую посуду, охладить и сложить в банки холодным.

Варенье из лимонов

1,5 кг сахара, 1 кг лимонов, 400 г воды.

Лимоны вымыть теплой водой с мылом, подсушить тряпкой и на мелкой терке натереть желтую часть кожуры. Опустить на 15 минут в кипяток, затем охладить в холодной воде. Разрезать в длину на 8–10 ломтиков или сначала на продольные половинки, а потом полукружками толщиной 8–10 мм. Удалить семена, затем залить ломтики лимона горячим сахарным сиропом, приготовленным из 1 кг сахара и 400 г воды на 1 кг лимонов. Через 1 час поставить их вариться на огонь — дать покипеть 5 минут, добавить еще 500 г сахара и снять с плиты. Через 5 часов сироп отлить, поварить еще 15 минут и горячим вылить на лимоны. Через несколько часов варенье доварить до необходимой густоты сиропа. Кислоту в это варенье не кладут. Готовое варенье снять с огня, удалить пену и горячим разлить в банки.

Варенье из персиков

1 кг персиков, 1,5 кг сахара, 400 г воды, 8 г лимонной кислоты.

Хорошо поспевшие, но твердые персики очистить острым ножом, разрезать на половинки или четвертинки и опустить в кипящий сироп. Через 5–6 часов поставить на огонь и варить 10 минут. Сняв с огня, добавить еще 500 г сахара и через 4–5 часов доварить. За несколько минут до окончания варки положить в варенье 7–8 г лимонной кислоты.

Персиковое варенье не ароматизируют. По желанию в него можно положить жареные орехи.

Варенье из зеленого инжира по-болгарски

1 кг инжира, 1 кг сахара, 300 г воды, 5 г лимонной кислоты.

Выбрать 1 кг примерно одинаковых по величине плодов смоковницы — хорошо развитых, но еще недозрелых, зеленых, семена которых только начали краснеть. Отрезать плодоножки

наравне с плодом, в нескольких местах проткнуть толстой иглой и прокипятить в 2–3 водах по 5 минут. После каждой варки менять воду и наливать холодную, чтобы удалить их горьковатый вкус и сделать их более мягкими. Подготовленные таким образом плоды опустить в сироп, сделанный из 500 г сахара и 300 г воды, и варить 15 минут, чтобы плоды обмякли. Затем добавить еще 500 г сахара и, когда сироп снова закипит, снять сосуд с огня — доварить варенье до необходимой густоты сиропа на следующий день. Таким образом плоды лучше пропитываются сиропом и не теряют свою форму. За 3–4 минуты до окончания варки в варенье нужно положить 5 г лимонной кислоты, растворенной в небольшом количестве воды, чтобы не засахарился сироп. Снять пену с готового варенья и разлить в сухие банки.

Хранить варенье в темном прохладном месте.

Варенье из спелого инжира

1 кг плодов, 1,2 кг сахара, 300 г воды, 5 г лимонной кислоты.

Подобрать 1 кг спелых, но твердых плодов смоковницы. Отрезать плодоножки наравне с плодом и опустить в горячую (85 °С) воду на 5 минут, хорошо отцедить и опустить в горячий сироп, приготовленный из 1 кг сахара и 300 г воды. Когда сироп снова закипит вместе с плодами, сосуд снять с плиты; повторить варку через 8 часов. Покипятив 10 минут, в сироп ввести еще 200 г сахара и доварить варенье до необходимой густоты. За несколько минут до снятия с огня положить 5 г лимонной кислоты, чтобы предотвратить засахаривание варенья. По желанию в каждый плод можно воткнуть по кусочку полусваренной апельсиновой корочки.

Варенье из зеленых грецких орехов

100 штук зеленых орехов, 1 кг сахарного песка, 0,25 пакета ванилина, 0,5 л воды.

Снять кожицу с зеленых орехов, кипятить их 5–6 раз по 10–15 минут, каждый раз меняя воду, после чего несколько раз промыть холодной водой и оставить на несколько часов в воде. В сахарный сироп всыпать подготовленные орехи и варить до готовности, в конце варки добавить ванилин.

Варенье из груш

1 кг плодов, 1,3 кг сахара, 300 г воды, 8 г лимонной кислоты.

Для приготовления грушевого варенья берут плоды сортов с плотной мякотью, которая не разваривается при варке, а ломтики плодов сохраняют свою форму. Груши с сочной и нежной мякотью не подходят для приготовления варенья. Очень эффектное варенье получается из груш мелкоплодных сортов, которые варятся целыми.

Плоды тонко очистить от кожицы. В зависимости от величины груши разрезать в длину или дольками другой формы толщиной около 2 см и очистить от сердцевины. Чтобы груши не потемнели, при резке их сразу же опускают в сосуд со слабо подсоленной водой (10–20 г соли на 1 л воды), в которой выдерживают не более часа.

Для 1 кг подготовленных плодов приготовляют сироп из 1,2–1,3 кг сахара. Сначала используют половину этого количества сахара (600–700 г), к которому прибавляют 300 г воды. Когда сироп закипит, в него опустить хорошо отцеженные от воды груши и снова довести до кипения. Как закипит, снять с огня. Варку продолжить через 4–5 часов, добавив остальное количество сахара. Когда сироп достигнет необходимой густоты, положить 8 г лимонной кислоты, и через 2–3 минуты варенье снять с огня.

Варенье из лесных ягод

1 кг ягод, 1,5 кг сахара, 400 г воды, 2–3 яблока.

Ягоды очистить от примесей, вымыть в нескольких холодных водах и хорошо отцедить в сите. Затем бланшировать 5 минут, чтобы обмякли. Подготовленные таким образом ягоды залить горячим сиропом и варить без перерыва до получения необходимой густоты сиропа.

Для улучшения вкуса варенья рекомендуется добавить также очищенных и нарезанных ломтиками яблок, которые тоже нужно сбланшировать и положить в варенье вместе с ягодами.

Варенье можно сварить и вместе с ядрышками грецких орехов, которые нужно перед этим поварить 25 минут, а затем прибавить к ягодам. В количественном отношении — руководствоваться вкусом.

Варенье из клубники без воды

1 кг ягод, 1,25 кг сахара, 7,5 г лимонной кислоты.

Для приготовления варенья подобрать не очень крупные одинаковые по величине ягоды с плотной мякотью, без внутренней полости. Плоды тщательно вымыть в проточной воде,

очистить от чашелистиков и посыпать сахаром (1 кг сахара на 1 кг плодов). Через 7–8 часов, когда из выделившегося сока и сахара образуется сироп, поставить их вариться — дать покипеть 10 минут, затем снять с огня и положить в них 250 г сахара. Через 4–5 часов сварить варенье до необходимой густоты сиропа. За несколько минут до окончания варки положить 7,5 г лимонной кислоты или сок двух лимонов.

Варенье можно варить и без перерыва. В этом случае ягоды нужно посыпать сразу же всем количеством сахара (1,5 кг на 1 кг плодов), а поставив на огонь, налить 50–60 г воды.

Варенье из костяники

Ягоды вымыть, положить в эмалированный тазик, залить кипящим сиропом (1,2 кг сахара и 0,3 л воды на 1 кг ягод) и варить на слабом огне до готовности. Горячее варенье разлить в стерильные банки, укупорить и охладить.

Варенье из лимонных корочек

1 кг сахара, 7–8 лимонов, 500 г воды.

На 1 кг сахара необходима цедра 7–8 лимонов. Их нужно вымыть теплой водой с мылом, подсушить и на мелкой терке натереть желтую часть кожуры, а белую отделить от мясистой части, предварительно разрезав на 6–8 долек по длине плода. Отделить белую часть внутренней кожуры. Каждый кусочек кожуры накрутить в виде улитки и нанизать их иголкой на нитку так, чтобы каждую «улитку» прижимала следующая. Нанизанные таким образом «улитки» покипятить 5 минут в воде, чтобы обмякли. Опустить в охлажденный сахарный сироп, приготовленный из 1 кг сахара на 500 г воды. Варенье нужно варить до тех пор, пока сироп не станет необходимой густоты. За несколько минут до окончания варки положить 5 г лимонной кислоты (в кожуре нет кислоты). После остывания варенья «улитки» снять с нитки и вместе с сиропом расфасовать в банки.

Варенье из апельсинов

1 кг плодов, 1,5 кг сахара, 400 г воды, 5 г лимонной кислоты.

Апельсины вымыть теплой водой с мылом и подсушить тряпкой. На мелкой терке стереть цедру и сделать несколько проколов толстой иглой, чтобы не лопалась кожура при варке. Поварить дважды по 2 минуты, охладив после первой варки

холодной водой. Затем апельсины разделить по длине на 8 долек, а затем каждую из них — на 2–3 части. Нарезанные апельсины опустить в горячий сироп, приготовленный из 1 кг сахара и 400 г воды на 1 кг плодов. Подержать так несколько часов, затем поставить вариться, добавив еще 500 г сахара. За несколько минут до снятия варенья с огня положить в него 5 г лимонной кислоты, растворенной в небольшом количестве горячей воды.

Расфасовать горячим в банки, лучше в маленькие, и закупорить герметически.

Варенье ассорти

0,5 кг клюквы, 1,5 кг меда, 0,5 кг яблок, 1,5 стакана очищенных грецких орехов.

Клюкву перебрать, промыть, влить 0,5 стакана воды и проварить под крышкой до мягкости. Ягоды размять и протереть через волосяное сито.

Мед вскипятить в эмалированном тазу и опустить в него клюквенный соус, добавить дольки (без кожицы) яблок и ядра грецких орехов. Варить в течение 40–60 минут.

Фруктовые мармелады, пастила, конфитюры, джемы, повидло

Мармелад из незрелого винограда

Этот мармелад отличается очень нежным вкусом и красивым видом.

Виноград пропустить через мясорубку или растереть в миске, потом протереть через сито, чтобы отделить зернышки и кожицу. Взвесить эту массу, положить на 400 г винограда 400 г сахара и варить на легком огне, вымешивая все ложкой до такой густоты, чтобы отставало от стенок посуды (нужно варить около 60 минут, прибавить ванилин).

Готовый мармелад сложить в банки еще горячим, завязать бумагой, когда остынет.

Мармелад из абрикосов

Очень спелые абрикосы промыть, удалить косточки и поставить варить без сахара и воды. Когда абрикосы немного разварятся, протереть их через сито. На 400 г протертых абрикосов положить 400 г сахара и варить до такой густоты,

чтобы масса отставала от стенок посуды (следить, чтобы не пригорела). Массу вылить на блюдо, остудить и нарезать кусками. Каждый кусок завернуть в вощеную бумагу и сложить в стеклянную банку. Перед употреблением нарезать на меньшие куски и обвалять в сахарной пудре.

Мармелад апельсиновый

Примерно на 2,7 кг мармелада: 3 лимона, апельсины (общий вес фруктов — 1,8 кг), 2,8 л воды, около 1,8 кг сахара, 10 г масла.

Фрукты вымыть и очистить. Нарезать (не очень мелко) апельсины и лимоны, положить их в кастрюлю вместе с косточками, залить водой и довести до кипения. Накрыть кастрюлю и варить содержимое на медленном огне 1—

1,5 часа, пока цитрусовые не станут мягкими. Налить мармелад в ошпаренный полотняный мешочек и оставить в подвешенном состоянии на ночь, чтобы стек сок. На следующий день измерить количество сока и положить сахар из расчета 450 г на каждые 570 г сока (не отжимать полотняный мешочек ради последних капель, иначе желе станет мутным). Налить сок в сковороду, всыпать сахар и растворить на слабом огне, довести желе до кипения и кипятить на сильном огне примерно 15–20 минут, пока не загустеет (см. «Мармелад толстыми ломтями»). Положить масло, размешать. Налить охлажденное желе в чистые теплые банки, закрыть.

Мармелад с ликером

2 больших апельсина, 1 лимон, 1 грейпфрут, 2,55 л воды, 2,25 кг сахара, 2 ст. ложки ликера.

Снять с цитрусовых кожуру и нарезать ее кусочками (крупно или мелко — по желанию). Разрезать фрукты пополам, удалить косточки и сердцевину, затем крупно нарезать, положить в миску вместе с кожурой и залить водой. Туда же поместить мешочек из тонкой ткани с косточками и сердцевиной. Накрыть мармелад и оставить на ночь. На следующий день положить все (и мешочек с косточками) в большую кастрюлю, довести до кипения, накрыть и кипятить на медленном огне около 1,5 часа, пока кожура не станет совсем мягкой. Вынуть мешочек с косточками и выжать из него как можно больше жидкости в мармелад. Положить сахар, размешать. Когда весь сахар растворится, кипятить до загустения (см. «Мармелад толстыми ломтями»). Добавить ликер и оставить мармелад остывать на 10 минут, после чего разлить в чистые

теплые банки, закрыть.

Мармелад толстыми ломтями

На 5 кг: 1,75 кг апельсинов, 2 средних лимона, 4,7 л воды, около 3,15 кг сахара, немного масла.

Вымыть и вытереть апельсины и лимоны, положить их в большую кастрюлю с водой (4,56 л), довести до кипения, накрыть кастрюлю и кипятить на медленном огне

2 часа, пока они не станут мягкими. Вынуть апельсины и лимоны шумовкой, сохранив жидкость, разрезать каждый на 4 части и отделить мякоть.

Положить косточки и сердцевину, снятую с кожуры, в отдельную миску. Нарезать цедру и положить вместе с мякотью в жидкость, в которой они варились. Поместить косточки и сердцевину в маленькую кастрюльку, влить оставшуюся воду (140 г) и варить на медленном огне 15 минут, затем процедить эту жидкость в мармелад. Обмазать кастрюлю изнутри маслом.

Измерить количество мармелада и поместить его в кастрюлю, добавив сахар из расчета 450 г на каждые 570 г мармелада, затем растворить сахар на слабом огне. Когда сахар полностью растворится, довести мармелад до кипения и кипятить на сильном огне около 30 минут, пока не загустеет. Готовность проверить следующим образом: положить немного мармелада на тарелку и, когда остынет, провести пальцем по его поверхности: если не сморщится, кипятить мармелад еще немного. Готовый мармелад оставить на 15 минут, затем разлить в чистые теплые банки и закрыть.

Мармелад лимонный

Для 1 кг мармелада: 4–5 взбитых яиц, сок и цедра (тертая) 4 крупных лимона, 220 г сливочного масла, 350 г сахара.

Сливочное масло нарезать маленькими кусочками и положить в посуду для приготовления блюд на пару. Добавить сахар, лимонную цедру и сок и варить на пару, помешивая, пока сахар не растает. Продолжая мешать, влить немного смеси во взбитые яйца, вылить все снова в кастрюлю или миску и размешивать, пока не загустеет. Масса должна обволакивать деревянную ложку. Переложить в теплые банки и плотно закрыть.

Мармелад из яблок

Очищенные яблоки (антоновка) измельчить на терке или пропустить через мясорубку. На 2 стакана яблок необходим 1 стакан сахара, варить без воды, пока мармелад не станет густым. Готовый мармелад должен застыть на блюдечке, как желе.

Яблочная пастила

Кислые яблоки очистить, положить в горшок и поставить в печь. Когда они станут мягкими, протереть через сито. На каждые 3 стакана яблок положить 400 г сахара, отваренную и очищенную корку апельсина, немного гвоздики и варить, постоянно мешая ложкой, чтобы не подгорело. Когда масса начнет отставать от стенок кастрюли, взять кусок полотна, смазать миндальным маслом, выложить пастилу, положить под пресс и пусть лежит 6 дней. Потом освободить от пресса и немного подсушить в духовке на очень слабом огне.

Пюре из смородины

Вымытую в проточной воде смородину тщательно отцедить от воды, отделить ягоды от веточек. Пропустить их через мясорубку с насадкой для отделения кожицы и семян. Полученное пюре подсластить из расчета 150–200 г сахара на 1 л пюре. Разлить в банки на 1 см ниже верхнего края, укупорить их герметически и стерилизовать 20 минут.

Пюре из смородины приобретает более приятный вкус, если смешать его с пюре из малины (200–300 г малины на 1 кг смородины), персиков или абрикосов.

Банки с пюре держать в темном холодном месте.

Пюре из крыжовника

Крыжовник, собранный в стадии съемной зрелости, когда в нем самое высокое содержание кислот, сахаров и витаминов, вымыть в проточной воде и, непрерывно мешая, распарить в небольшом количестве воды. Протереть через сито. На каждый килограмм полученного пюре положить по 0,5–1 кг сахара или меда, довести до кипения и кипящим разлить в банки. Емкости наполнить доверху, запечатать герметически и подержать вверх дном до полного остывания содержимого.

Пюре из крыжовника используется для приготовления пирогов, тортов, киселей и других сладких блюд. Можно сервировать его и как самостоятельный десерт.

Пюре из слив

Хорошо созревшие сливы тщательно промыть, нарезать на половинки, чтобы удалить косточки. Положить в кастрюлю с небольшим количеством воды и поварить. Горячими протереть через густое сито или пропустить через мясорубку с конусной насадкой для удаления оболочки. Полученную кашеобразную смесь под сладить в зависимости от сладости плодов (по 150–250 г сахара на 1 л), довести до кипения и кипящим разлить в бутылки из-под пива, обернутые бумагой. Бутылки наполнить доверху, немедленно укупорить герметически крышками и перевернуть вверх дном для воздушного охлаждения. Хранить в темном холодном месте.

Сливовое пюре, разбавленное обычной или минеральной водой, можно подавать как напиток или использовать для приготовления киселей или других сладких блюд.

Конфитюр из слив

Хорошо поспевшие сливы разрезать по длине, чтобы удалить косточки, и посыпать сахаром (на 2,5 кг плодов 1 кг сахара). Подержать так 4–5 часов и поставить на огонь, варить 10 минут (после закипания). Через несколько часов или на другой день доварить. За несколько минут до готовности положить 5 г лимонной кислоты на 1 кг сахара, а также кусочки корицы и гвоздики для аромата, которые удалить при разливании в банки. Конфитюр разлить в тару горячим и укупорить герметически. При таком способе запечатывания даже если конфитюр и не очень густой, он сохраняется, не закисая и не образуя плесени.

Конфитюр из винограда

Для приготовления конфитюра лучше подходят сорта без косточек. Виноград вымыть в обильном количестве воды, оборвать с веточек и отобрать для конфитюра ягоды, которые покрупнее, а мелкие переработать в другие консервы. На 3 кг крупных ягод винограда необходим 1 кг сахара, подержать их пересыпанными вместе 7–8 часов, затем варить 10 минут. Через 3–4 часа поварить еще 10 минут и окончить варку через несколько часов. Во время варки дырчатой ложкой удалить всплывающие косточки. Сироп должен быть по консистенции как сироп варенья. За несколько минут до готовности конфитюра положить в него 5 г лимонной кислоты или сок, выжатый из двух

лимонов. Ароматизировать конфитюр ванилином, бергамотовой эссенцией, гвоздикой, душистой геранью или базиликом.

По желанию в готовый конфитюр можно положить и жареные орехи.

Конфитюр из черешен

Черешни вымыть, очистить от косточек, посыпать сахаром (на 2,5 кг плодов 1 кг сахара) и залить стаканом белого вина. Через 7–8 часов поставить на огонь, сначала на слабый, а потом на сильный, чтобы они варились до необходимой густоты. За несколько минут до готовности конфитюра положить 5 г лимонной кислоты. Ароматизировать душистой геранью или ванилином.

Разлить горячим в банки, закупорить их герметически и перевернуть вверх дном для воздушного охлаждения. Таким образом, конфитюр не ферментирует и не покрывается плесенью, даже если он не очень густой. Если держать его не в герметической упаковке, то сироп по густоте должен напоминать варенье.

Конфитюр из вишен

Вымыть 2 кг вполне созревших вишен, очистить от плодоножек и косточек, посыпать 1 кг сахара. Через 6 часов поставить на огонь и варить до необходимой густоты. За несколько минут до снятия с огня положить 1 г лимонной кислоты. Конфитюр разлить горячим в банки и укупорить герметически.

Конфитюр из айвы

Хорошо созревшие плоды очистить тряпкой от пушистого налета, вымыть, тонко очистить от кожицы, разрезать по четыре дольки и очистить от семенных коробочек и каменистых клеток вокруг них. Чтобы не потемнела, нарезанную айву помещают в подкисленную воду (2,5 г лимонной кислоты на 1 л воды). Приготовить сироп из расчета 1 кг сахара на 300 г отвара, в котором варились срезанные кожицы и удаленные семенники айвы, довести его до кипения и в него натереть на терке 1,5 кг айвы. Можно нарезать плоды волнистым ножом, чтобы ломтики были красивыми. Варку продолжать до тех пор, пока ломтики не станут прозрачными, а сироп не сгустится и не начнет

желироваться. За несколько минут до снятия с огня в конфитюр положить 8 г лимонной кислоты.

Приготовленный таким образом конфитюр из айвы горячим разлить в банки и сразу же герметически запечатать.

Конфитюр из персиков

2,5 кг спелых, но твердых персиков нарезать на четвертинки или восьмушки (предварительно обтерев от пушистого налета, вымыв и очистив от кожицы). Посыпать 1 кг сахарного песка. Через 7–8 часов поставить на огонь и варить 10 минут. Снять с огня и через 3–4 часа доварить конфитюр до необходимой густоты. За несколько минут до снятия с огня положить лимонную кислоту. По желанию в готовый конфитюр можно положить 250 г жареных ядер грецких орехов. Разлить горячим в банки, которые лучше закупорить герметически.

Конфитюр из клубники

Для приготовления конфитюра берут не очень крупные ягоды с плотной мякотью. Ягоды тщательно вымыть в проточной воде, очистить от чашелистиков и посыпать сахаром (1 кг на 2 кг плодов). Через 7–8 часов сначала варить их на слабом огне, а потом на сильном до получения необходимой густоты. За несколько минут до снятия с огня положить 5 г лимонной кислоты или сок двух лимонов. Горячим расфасовать конфитюр в подготовленные сухие банки.

Конфитюр из яблок

Яблоки вымыть и очистить от кожицы и семян, нарезать кубиками или натереть на крупной терке. Положить в сосуд с приготовленным горячим сиропом (1 кг сахара и 300 г воды на 1 кг яблок).

Конфитюр варить до тех пор, пока плоды не станут прозрачными, а сироп не сгустится и не начнет желироваться.

Конфитюр из смородины

Ягоды вымыть в проточной воде в решетчатом сосуде, отцедить и очистить от веточек. Опустить в кипящий сироп, приготовленный из 1 кг сахара и 300 г воды. Когда сироп с ягодами закипит, снять с огня и доварить через 5–6 часов до

необходимой густоты. За несколько минут до готовности джема положить в него 5 г лимонной кислоты.

Конфитюр можно ароматизировать лимонной цедрой, нарезанной на мелкие кусочки толщиной 2–3 мм и длиной 5–6 мм, которые положить к концу варки.

Кипящим расфасовать в банки, закупорить их герметически и, перевернув вниз крышками, дать остыть на воздухе.

Джем абрикосовый

0,5 кг урюка или 0,45 кг кураги, 2 лимона, 1 л воды, 25 г миндаля очищенного и измельченного, 1,5 кг сахара.

Абрикосы и цедру залить на сутки водой с лимонным соком. Лимонные корочки завязать в марлю и держать в посуде с абрикосами. Скороварку смазать маслом, закрыть крышкой и варить в ней абрикосы на слабом огне 15 минут после закипания.

Мешочек с косточками удалить, добавить сахар, увеличить огонь и проварить 20–25 минут, помешивая, чтобы джем не пригорел.

Проверить готовность. Ложку джема положить на тарелку, дать ему остыть и провести по поверхности пальцем: если верх сморщится — джем готов.

В готовый джем добавить миндаль, дать остыть (10 минут) и переложить в подогретые банки.

Джем из черной смородины

1.5 кг черной смородины, 1,5 л холодной воды, 2 кг сахара, 25 г сливочного масла.

Ягоды уложить в глубокую сковороду, залить водой и варить на медленном огне под крышкой 15–20 минут. Затем всыпать сахар и кипятить на сильном огне до готовности (до загустения, см. предыдущий рецепт). Когда джем будет готов, положить в него масло и оставить на 10 минут под крышкой. Остывший джем разлить в теплые банки.

Джем крыжовенный

1.5 кг недозрелого крыжовника, 570 г холодной воды, 1,5 кг сахара.

Очищенный крыжовник положить в кастрюлю с водой, поставить на огонь, довести до кипения, раздавливая ягоды деревянной ложкой, чтобы выжать побольше сока. Варить, пока

ягоды не станут мягкими (20 минут). Положить сахар и, когда он растает, быстро довести до кипения и варить еще 10 минут. Проверить готовность (см. рецепт «Джем абрикосовый»). Перелить джем в теплые банки, через 10 минут закрыть.

Джем клубничный

2 кг клубники, сок 1 крупного лимона, 25 г сливочного масла, 2 кг сахара.

Очищенную клубнику и лимонный сок проварить под крышкой на слабом огне 15 минут. Растереть ягоды ложкой, добавить сахар и, доведя джем до кипения, варить в течение 10 минут. Проверить готовность. Положить масло, дать постоять 10 минут и переложить в подогретые банки.

Джем из черники и ревеня

900 г черники, 220 г ревеня, 900 г сахара.

Ревень очистить, крупно порезать и сварить его на слабом огне до мягкости. Всыпать сахар, чернику и довести до кипения. Варить на сильном огне в течение 20 минут. Дать остыть, переложить в подогретые банки.

Джем из слив

5 кг слив, 2 кг сахара, 2 стакана белого вина, 1–2 палочки корицы.

Сливы промыть, удалить косточки, засыпать сахаром и оставить на ночь. На следующий день переложить их в таз, залить вином, добавить корицу и поставить на слегка подогретую плиту. Во время варки постепенно усиливать огонь. Когда сироп приобретет густоту жидковатого варенья, снять таз с плиты и расфасовать джем в стеклянные банки.

Джем из груш

3 кг мелких груш, 1,5 кг сахара, 2 ч. ложки лимонной кислоты, 5 стаканов воды и несколько бутончиков гвоздики.

Груши очистить от кожицы и сердцевины. В каждое

отверстие положить по гвоздичке. Поместить груши в широкий таз, засыпать сахаром, залить водой и поставить на плиту. Варить, пока плоды не станут красновато-прозрачными. Затем добавить кислоту и, поварив минут 5, снять с огня.

Расфасовать в банки холодным.

Джем из айвы и винограда

3 кг айвы, 3 кг винограда, 1,5 кг сахара, 700 г виноградного сока, 1 ч. ложка лимонной кислоты.

Айву очистить, удалить сердцевину, мелко нарезать, перемешать с виноградом, засыпать сахаром и оставить на 3 часа. Затем в смесь добавить виноградный сок и варить на умеренном огне. Под конец варки добавить лимонную кислоту.

Готовый джем расфасовать в горячем виде.

Джем из персиков

5 кг персиков, 2 кг сахара, 1 стакан винного уксуса.

Персики вымыть, нарезать дольками, уложить в эмалированную посуду, засыпать сахаром и оставить на одну ночь. На другой день залить их уксусом и поставить в умеренно горячую духовку. Держать персики в духовке до тех пор, пока сироп не приобретет густоту варенья.

Готовый джем расфасовать горячим в подогретые банки.

Джем из черных слив

5 кг слив, 3 кг сахара, 1 стакан уксуса, 2 стакана воды, 4–5 бутончиков гвоздики, 2–3 палочки корицы.

Сливы вымыть, вынуть из них косточки, засыпать сливы сахаром и оставить на ночь. На другой день залить их смесью из уксуса и воды, положить гвоздику, корицу и поставить в умеренно горячий духовой шкаф. Запекать, пока сироп не сгустится и сливы не сморщатся. По желанию вместо косточки можно положить миндальный орех или пол-ядра грецкого.

Расфасовать горячим.

Джем малиновый

Для 3,5 кг джема: 2 кг малины, 2 кг сахара.

Ягоды проварить на слабом огне 15–20 минут, добавить сахар и варить на сильном огне в течение 10 минут после закипания. Проверить готовность (см. рецепт «Мармелад толстыми ломтями») и оставить на 15 минут остывать. Переложить джем в теплые банки.

Джем из облепихи

Свежевыжатый сок облепихи смешать с сахаром в равных пропорциях. Смесь нагреть до 85 °С при постоянном помешивании, чтобы растворился сахар. Не доводя до кипения, разлить джем в пропаренные банки, пропастеризовать на водяной бане 20 минут, закатать стерильными крышками, охладить. Хранить в погребе или холодильнике.

Джем из клубники

Для приготовления джема взять вполне созревшие, неповрежденные и хорошего цвета ягоды. Вымыть их в проточной воде несколько раз, очистить от чашелистиков, размять руками и поварить в глубоком сосуде до мягкости, затем протереть через пластмассовое сито, чтобы удалить семена, из-за которых джем легко пригорает при варке и ухудшается его вкус. На каждый литр полученной кашеобразной массы положить по 600–700 г сахара и варить до необходимой густоты. В конце кипячения положить по 5 г лимонной кислоты или лучше сок двух лимонов.

Если джем недостаточно густой, расфасовать его кипящим в подготовленные сухие банки, которые укупорить герметически и обернуть вверх дном для воздушного охлаждения. Запечатанный таким образом он не будет бродить и покрываться плесенью.

Джем из ягод можно приготовить и не отделяя семян: вымыть и очистить ягоды, посыпать их определенным количеством сахара и варить сначала на слабом, а затем на сильном огне.

Негустой джем из клубники

Отобрать хорошо поспевшие ягоды, тщательно промыть в проточной воде, очистить от чашелистиков и посыпать сахаром (1 кг на 3 кг ягод). Поставить на огонь и, как закипят, поварить всего 5 минут на умеренном огне. Положить 5 г лимонной кислоты и размешать. Горячим разлить джем в банки, обернутые бумагой, которые сразу же укупорить герметически и перевернуть вниз крышками для воздушного охлаждения. Держать в холодном темном помещении.

Приготовленный таким образом джем используется для приготовления сладостей или подается как десерт.

Джем из целых персиков

6 кг персиков очистить, не вынимая косточек. Опустить в кипящий сироп, приготовленный из 2 кг сахара и 600 г воды, и варить 10 минут. Снять с огня и доварить на следующий день. За несколько минут до прекращения варки добавить 10 г лимонной кислоты. Когда конфитюр остынет, ароматизировать его 200 г рома.

Негустой джем из малины

Для приготовления джема используют хорошо созревшие, только что собранные ягоды. Тщательно промыть их в проточной воде и хорошо отцедить, но если чистые, можно и не мыть. Посыпать сахаром (1 кг на 3 кг малины). Оставить постоять так несколько часов, чтобы ягоды пустили сок. Поставить на огонь и, как закипят, варить всего 5 минут на умеренном огне. Положить 5 г лимонной кислоты и размешать. Разлить джем кипящим в банки, обернутые тряпками или бумагой, наполнив их доверху, укупорить немедленно жестяными крышками с резиновыми прокладками и перевернуть вниз крышками до остывания. Хранить в холодном темном помещении.

Этот джем используется для приготовления сладких блюд или подается как десерт.

Повидло желированное из клубники

Очень приятного вкуса желированное повидло получается, если в ягодное пюре добавить пюре из смородины или из не совсем зрелых яблок, содержащих больше пектина. На 1 кг клубничного пюре кладут 0,5 л пюре из смородины или недоспелых яблок и 1 кг сахара. Повидло варить до необходимой густоты и горячим расфасовать в банки.

Повидло из вишен

Хорошо созревшие вишни тщательно промыть, отцедить воду, удалить косточки и пропустить через мясорубку или сварить в собственном соку, предварительно размяв руками, а затем протереть через пластмассовое сито. На два стакана кашеобразной массы положить стакан сахара. Варить до необходимой густоты. Разлить кипящим в банки, укупорить их герметически и поставить вниз крышками.

Невареное кизиловое повидло

Кизил крупноплодных культурных сортов в стадии съемной спелости собрать, дать полежать несколько дней после уборки, чтобы обмяк и косточки отделялись вместе с кожицей при легком нажатии рукой. Полученную таким образом кашеобразную массу смешать с сахаром (1 часть мятых плодов на 2,5 части сахара) и 2,5 г лимонной кислоты. Мешать продолжительное время до полного растворения сахара.

Получившееся повидло разлить в банки, хорошо запечатать и держать в темном холодном месте.

Повидло из яблок

Для приготовления повидла используют любые сорта яблок, лишь бы они хорошо созрели и были ароматными. Можно использовать и битые плоды, хорошо их очистив.

Вымытые, очищенные и нарезанные яблоки поместить в большой сосуд с дырчатой прокладкой (решеткой) на дне или поставить на дно эмалированную тарелку, чтобы яблоки не пригорали снизу при варке. В сосуд налить немного горячей воды, которая при варке должна выкипеть, пока яблоки станут мягкими. Сверху сосуд покрыть свернутой вчетверо материей и крышкой. Разварившиеся плоды протереть через пластмассовое сито или пропустить через мясорубку с конусной насадкой для отделения кожицы. Полученную кашеобразную смесь перелить в широкий сосуд для выпаривания, добавив в нее сахара (из расчета 500–600 г на 2 л смеси). Выпаривание проводить при постоянном помешивании до получения необходимой густоты. Нет надобности кипятить смесь более 20–30 минут, так как разрушаются ценные вещества в плодах.

Повидло не будет ферментировать и покрываться плесенью, даже если оно не очень густое, если его разлить кипящим в обернутые бумагой банки, наполнив их доверху. После герметического укупоривания банки перевернуть вверх дном и держать до полного остывания содержимого.

Фруктовые сиропы, соусы, желе

Сироп из клубники

Для приготовления сиропа используются хорошо поспевшие, яркой окраски ягоды. Их вымыть в проточной воде кусочками, очистить от чашелистиков и измять в эмалированном сосуде руками. Если их много, пропустить через плодорезку между

двумя валиками. Сок профильтровать через мешок из прочного материала или через домашний пакетный пресс. Мезгу дважды полить небольшим количеством горячей воды и снова пропустить через фильтр, налив на 5 кг ягод максимум 1 л горячей воды. Выделившийся сок процедить через сито, покрытое куском шерстяной материи. На каждый литр сока положить по 1,75 кг сахара и варить еще 5 минут. Капля приготовленного таким образом сиропа, пущенная в чашку холодной воды, доходит до дна и при легком размешивании растворяется в ней.

За несколько минут до снятия с огня положить в сироп по 5 г лимонной кислоты на килограмм сахара. Разлить сироп горячим в бутыли, укупорить их герметически крышками или прокипяченными пробками и перевернуть горлышком вниз для воздушного охлаждения.

Сироп из клубники, приготовленный холодным способом

Для приготовления сиропа холодным способом необходимо взять хорошо созревшие, абсолютно неповрежденные и только что собранные ягоды, которые нужно быстро обработать, чтобы не допустить даже малейшего брожения в их плодах или соке. Сок из клубники получают описанным выше способом. На каждый литр кладут по 1,75–2 кг сахара и 10–12 г лимонной кислоты, размешивают продолжительное время деревянной ложкой до полного растворения сахара. Сироп профильтровать и расфасовать в бутыли, которые запечатать герметически или прокипяченными пробками, затем облить их расплавленным парафином.

Сироп хранить в темных бутылях, в прохладном темном помещении.

Сироп из розы

Оборвать лепестки роз, запарить их горячей водой и сразу же положить в горячий сироп. На 400 г лепестков розы взять не менее 2400 г сахара, хорошо проварить и в горячий сироп прибавить немного лимонной кислоты. Попробовать, чтобы сироп не был слишком кислым (когда остынет, кислота менее чувствуется).

Теплый сироп процедить сквозь сито, слить в бутылки, а лепестки роз сложить в банку, их можно использовать для перекладывания тортов или перемешать с каким-нибудь повидлом.

Сироп из вишен

Для приготовления сиропа используются хорошо поспевшие плоды. Вишни вымыть в обильном количестве воды, отцедить и измять руками. Посыпать сахаром (на 4 кг плодов 1 кг сахара), подержать так сутки. Отжать сок через капроновый чулок или с помощью домашнего пакетного пресса. Сок профильтровать через ситечко, покрытое куском шерстяной материи, и на каждый литр добавить по 1,4 кг сахара. Варить сироп 5–10 минут (до тех пор, когда капля, пущенная в чашку холодной воды, достигнет дна и при легком размешивании воды растворится в ней). За несколько минут до окончания варки добавить в сироп по 5 г лимонной кислоты на 1 кг сахара. Разлить сироп кипящим в бутылки, укупорить их герметически и перевернуть вверх дном для воздушного охлаждения.

Хранить в темном прохладном помещении.

Если вишни совершенно свежие и неповрежденные, из них можно приготовить сироп и холодным способом (без варки). В этом случае вишни после тщательного промывания спрессовать в мешочках или на прессе и в выделившемся соке растворить сахар (на 1 л сока 1,8 кг сахара и 5 г лимонной кислоты на 1 кг сахара). Сироп размешивать продолжительное время до полного растворения сахара, профильтровать и разлить в темные бутылки. Запечатать их герметически крышками или пробками, облив парафином.

Хранить в холодном темном месте. Если бутылки прозрачные, обернуть их бумагой.

Сироп из апельсиновых корочек

Хорошо промыть 2 кг апельсинов и подсушить. Натереть цедру в глубокий фарфоровый сосуд, хорошо его закрыть. Налить 2 л кипятка и оставить стоять под крышкой на сутки. Затем процедить через двойную марлю, не выжимая ее. В полученный сок положить 2 кг сахара и 10 г лимонной кислоты, затем сироп мешать до полного растворения сахара.

Разлить сироп в темные бутылки и закупорить герметически. Хранить в темном холодном месте.

Сироп из шиповника

Очищенные от чашелистиков плоды шиповника вымыть в проточной воде и отцедить в решете. Разрезать на продольные

половинки, очистить от семян и волосинок, затем снова вымыть и отцедить. Залить кипятком и быстро нагреть до 70–80 °С, после чего снять с огня. Через 5 часов протереть через сито. При обработке шиповника нужно взять мягкую или кипяченую воду, чтобы потом при стерилизации в бутылках не образовался осадок.

К полученному соку добавить сахар (1 кг на 1 л сока) и по 5–8 г лимонной кислоты.

Сироп разлить в бутыли, не доливая до верха на 6–7 см, закупорить герметически и стерилизовать 10 минут. Сироп подается в качестве напитка (после разбавления обычной или минеральной водой) или используется для приготовления киселей, кремов и др.

Сироп из кизила

Хорошо поспевший кизил залить горячей водой, чтобы она едва его покрывала, и варить на сильном огне до тех пор, пока плоды не потрескаются, затем протереть через пластмассовое сито. На 1 л отделившегося сока положить 1,8 кг сахара и варить 5–6 минут до его полного растворения. Перед снятием с огня в сироп добавить 4–5 г лимонной кислоты. Кизиловый сироп имеет красивый красный цвет и приятный аромат. Разлить его кипящим в темные бутыли, наполнив доверху. Укупорить герметически крышками и поставить горлышком вниз для воздушного охлаждения. Хранить в темном прохладном месте.

Сироп можно приготовить и с меньшим количеством сахара — например, взяв всего 0,5–1 кг сахара на 1 л сока. Закрытые указанным способом бутыли хорошо сохраняются.

Сироп из ягод терновника

Хорошо созревшие плоды измять, поместить в сосуд и залить таким же по объему количеством горячей (80 °С) воды. Закрыть крышкой и дать постоять так два дня для отделения сока. Процедить через мешочек из прочного материала. Полученный сок даст осадок, тогда снова процедить его через сито, покрытое марлей. На 1 л сока добавить 1,5 кг сахара, который растворить, продолжительно размешивая. В приготовленном таким образом сиропе долгое время сохраняется витамин С.

При использовании сироп разбавить водой в соотношении на 1 кг сиропа 6–7 л воды.

Можно повысить кислотность сиропа, добавив лимонный сок или растворенную в небольшом количестве воды лимонную

кислоту.

Сироп из терновника рекомендуется потреблять детям и больным.

Сироп из малины

Хорошо созревшие ягоды измять в эмалированном сосуде и посыпать сахаром (1 кг на 6 кг плодов). Подержать на холоде, чтобы слегка забродили. Через сутки отцедить выделившийся сок и профильтровать его через материю. Дать мезге осесть и снова процедить. На каждый литр сока положить по 1,5 кг сахара. Процеженный сок кипятить 5–10 минут до получения необходимой густоты. На каждый килограмм использованного сахара положить в сироп по 5 г лимонной кислоты.

Сироп из малины, приготовленный холодным способом

Хорошо созревшие, чистые и неповрежденные плоды размять сразу же после сбора в эмалированном сосуде, следя при этом, чтобы среди них не было заплесневелых ягод. Сок отделить с помощью электрической соковыжималки или спрессовав в мешочке из плотного материала. После прессования к оставшейся мезге дважды налить немного воды и снова профильтровать. На 5 кг малины добавить не более 1 л воды. На каждый литр полученного сока положить по 2 кг сахара (на 2 части сока — 5 частей сахара) и по 5 г лимонной кислоты на каждый килограмм использованного сахара. Сироп размешивать продолжительное время деревянной ложкой до полного растворения сахара. Затем профильтровать и расфасовать в бутылки, которые укупорить герметически.

Соус из крыжовника к сладким блюдам

400 г крыжовника, 0,75 л яблочного сока, сахар по вкусу, лимонная цедра.

Подготовленный крыжовник прокипятить в яблочном соке, добавить сахар, цедру, прикрыть крышкой и тушить до мягкости. Снять с огня, взбить и в охлажденном виде подать к сладким блюдам или яблочному пирогу (либо пудингу).

В соус можно положить измельченный миндаль или изюм.

Соус яблочный

600 г яблок, 300 г воды, 150 г сахара, 30 г крахмала картофельного.

Подготовленные яблоки залить водой (треть нормы), припустить под крышкой до готовности и протереть через сито. В полученное пюре добавить сахар, оставшуюся воду и прокипятить 5–7 минут. Затем ввести при быстром помешивании лопаткой разведенный охлажденной водой крахмал и довести до кипения.

Подается холодным или горячим к кашам, запеканкам из риса, пшена, макаронных изделий, к пудингам и блинчикам. Соус можно приготовить и из сушеных яблок.

Соус абрикосовый

200 г кураги, 600 г воды, 300 г сахара.

Курагу перебрать, промыть, залить холодной водой и через 2–3 часа отварить в той же воде, под крышкой. Затем протереть через частое сито, добавить сахар и, помешивая лопаткой, проварить на слабом огне, следя, чтобы соус не пригорел.

Подается горячим и холодным к пудингам, кремам и кашам.

Соус из свежих ягод

350 г клубники или малины, 150 г сахара, 700 г воды, 30 г картофельного крахмала.

Ягоды перебрать и протереть через сито. В полученное пюре добавить сахар и воду, нагреть массу до кипения, влить разведенный охлажденным отваром крахмал.

Подается холодным или горячим к кашам, запеканкам, пудингам, блинчикам.

Соус миндальный с лимоном

700 г миндального молока, 25 г сливочного масла, 5 желтков, 20 г муки, 250 г сахара, 2 лимона, 100 г сладкого миндаля.

Для миндального молока: 160 г миндаля сладкого, 10 г миндаля горького, 1,1 л молока.

Масло, желтки, муку и сахар тщательно растереть, добавить измельченную на терке цедру, сок лимона, мелко нарезанный миндаль и размешать. Затем постепенно (в 3–4 приема) влить, быстро помешивая, горячее миндальное молоко, после чего соус проварить, но не кипятить. Подается к пудингам, запеканкам.

Приготовить миндальное молоко. Миндаль поместить в кастрюлю, залить кипятком, накрыть крышкой и настаивать 10–

15 минут. Затем очистить от кожицы и опустить на 2–3 часа в холодную воду; после чего пропустить через мясорубку с частой решеткой, подливая понемногу к образующейся массе теплое кипяченое молоко, чтобы миндаль не замаслился. Затем массу тщательно растереть, постепенно добавляя остальное молоко, процедить через марлю и отжать.

Грейпфрутовый лед

Формочку для приготовления льда наполовину заполнить соком и заморозить. На каждый кубик сока положить по листочку мяты, залить соком и снова заморозить.

Эти кубики хороши для пунша, холодного чая и других прохладительных напитков.

Желе из сырого сока калины

Вымытые плоды ошпарить кипятком, охладить и отжать из них сок. Смешать сок с сахаром (1:1,5) и растирать до полного его растворения. Полученную густую массу вылить в стерилизованные холодные банки емкостью 0,5–1 л и поставить в холодильник. Желе через день застынет. Банки завязать пергаментной бумагой и хранить в холодильнике либо при комнатной температуре, но в темном месте, чтобы желе не потеряло яркий цвет.

Желе сливовое

Недозрелые (красноватого цвета) сливы очистить и тщательно вымыть. Положить в большой котел, залить холодной водой чуть больше, чем до половины, поставить на огонь и варить до размягчения слив. Затем сливы процедить и оставить на ночь.

Утром процеженный сок прокипятить в течение 5 минут, всыпать в него равное количество сахара и мешать, пока сахар не растворится. Продолжать кипячение еще 5 минут, а затем погрузить в сироп ложку, чтобы проверить готовность.

Дать немного остыть: если желе уже готово, то оно будет тянуться. Влить желе в горячие банки, герметично закупорить и поставить в темное холодное место.

Желе из айвы

Для желе используют более мелкие и зеленоватые плоды, а

также срезанную кожицу и семенники, устраненные при приготовлении варенья. Плоды обтереть тряпкой от пушистого налета, вымыть и нарезать ломтиками, не срезая кожицы и не удаляя семенной коробочки, так как в них содержится больше всего пектина. Нарезанные плоды залить водой, чтобы она едва их покрыла, и варить до мягкости.

Желе из кизила

Для приготовления желе лучше использовать хорошо поспевшие плоды дикого кизила, в которых больше пектина. После мытья плоды залить кипятком, который должен едва покрывать их, и варить до тех пор, пока они не станут мягкими. Профильтровать сок и добавить в него сахар из расчета на 2 кг кизила 1 кг сахара, варить этот раствор на сильном огне до получения необходимой густоты. В конце варки положить 5 г лимонной кислоты, которая предотвращает засахаривание желе и придает ему хороший рубиновый цвет. Готовое желе разлить в небольшие широкие, но мелкие банки, чтобы потом было удобнее доставать, не размешивая всего содержимого.

Массы, глазури, сиропы, помадки, посыпки, кремы

Масса медово-маковая

5,5 ст. ложки меда, 1 ст. ложка сливочного масла, 3,5 ст. ложки мака, 50 г орехов.

Мед смешать с маслом, довести до кипения, всыпать промытый, пропущенный 2–3 раза через мясорубку мак, измельченные орехи и варить, все время помешивая деревянной ложкой, минут 25. Затем массу охладить до 40 °С и использовать.

Масса ореховая

400 г ядер грецких орехов, 200 г сливочного масла, 200 г сахарной пудры, 2 ст. ложки густых сливок.

Ядра грецких орехов подсушить, истолочь и просеять. Сливочное масло растереть добела в холодном месте, всыпать в него сахарную пудру, орехи, положить густые сливки, хорошенько вымешать и вынести на лед на несколько часов.

Эту массу долго хранить нельзя.

Масса апельсиновая

4 апельсина, 400 г сахара, 1 ст. ложка сливочного масла.

4 апельсина очистить, корки отварить в воде, сливая несколько раз воду, чтобы не осталось горечи. Когда корки станут совершенно мягкими, отцедить через сито и горячими протереть. Дольки апельсинов тоже протереть через сито в миску и растереть вместе с протертыми корками, прибавив по вкусу сахар (400 г) и ложку сливочного масла. Когда все хорошо разотрется, положить в кастрюлю и варить на слабом огне в течение часа, вымешивая ложкой, чтобы масса не подгорела.

Эту массу можно приготовить заранее и хранить в холодильнике.

Масса «лукулл»

150 г сливочного масла, 60 г сахарной пудры, 25 г какао, 1–2 яйца.

Масло растопить на слабом огне. Просеянную сахарную пудру смешать с какао и яйцами. Влить в эту массу небольшими порциями растопленное охлажденное масло и постепенно размешать до кремообразного состояния.

Глазурь белковая со сгущенным молоком

6 белков, 1,5 стакана сахарной пудры, 50 г сгущенного молока, 1 г лимонной эссенции.

Белки взбить с сахарной пудрой, влить подогретое сгущенное молоко, эссенцию и снова взбить в однородную массу.

Масса миндальная

1) 400 г миндаля и 400 г сахара истолочь в ступке, хорошо растереть и добавить немного рома.

2) 400 г миндаля истолочь, прибавить столько же сахара и 5 яиц.

Все это хорошо растереть и сразу использовать для приготовления пирожного, печенья.

Глазурь белая с лимонным соком

1 белок и 200 г сахарной пудры взбивать около получаса, добавить 2–3 чайных ложки лимонного сока. Когда глазурь загустеет, вылить ее на поверхность торта и быстро разгладить широким ножом.

Если торт приготовлен не с масляным кремом, его можно поставить в слабо нагретый духовой шкаф, чтобы глазурь запеклась и приобрела глянец.

Глазурь ванильная

1 белок, 150 г сахарной пудры, 1 чайную ложку лимонного сока и ванилин тщательно взбить до крутой пены.

Использовать для украшения тортов и других выпечных изделий.

Глазурь шоколадная

1) Натереть 150 г шоколада, добавить 1 столовую ложку какао, 1 стакан сахара и 0,5 стакана воды и варить на слабом огне до сгущения.

2) 1,5 стакана сахарной пудры хорошо смешать с 2 столовыми ложками какао (в порошке). Влить 6 столовых ложек холодной воды, поставить смесь на огонь и мешать ее до сгущения. Перед тем как снять глазурь с огня, добавить 0,5 ч. ложки сливочного масла.

Глазурь апельсиновая

На маленьком огне вскипятить апельсиновый сок с небольшим количеством мармелада, пока тот не растает. Эта смесь может служить глазурью для фруктовых тортов или других сладостей.

Глазурь ромовая

150 г сахарной пудры, 3 ст. ложки рома (коньяка или ликера).

Просеянную сахарную пудру постепенно перемешать с жидкостью.

Если вместо рома добавить 2–3 ст. ложки кофе, получится кофейная глазурь.

Глазурь сахарная

В широкой фарфоровой посуде взбить деревянной ложкой 250 г сахарной пудры, 2 столовые ложки лимонного сока и 3 столовые ложки кипятка. Взбивать смесь добела. Теплой глазурью

украсить торт или печенье.

Если глазурь жидкая, добавить сахар, если густая, влить немного кипятка.

Глазурь цветная простая

150 г сахарной пудры растереть с 2–3 ст. ложками сока фруктового.

Сироп основной

0,5 стакана сахара, 0,75 стакана воды.

Сахар растворить в воде, помешивая, довести жидкость до кипения, снять пену и проварить 1–2 минуты. Затем охладить до комнатной температуры и ввести ароматические вещества.

Основной сироп служит основой для приготовления ароматизированных сиропов. Так, добавив 1 столовую ложку абрикосового ликера или настойки, можно получить абрикосовый сироп, 5–6 кристалликов ванилина или 1 столовую ложку ванильного ликера — ванильный сироп.

Сироп для пропитывания изделий

3 ст. ложки сахара, 4,5 ст. ложки воды, 1 капля эссенции ромовой, 2 ст. ложки коньяка.

В кипящую воду всыпать сахар, проварить 1–2 минуты, снимая появляющуюся пену, охладить до комнатной температуры, процедить и добавить, хорошо размешивая, вино, эссенцию и другие ароматические вещества.

Сироп для глазировки

2 стакана сахара, 1 стакан воды, 3 г ароматических веществ или 2 ч. ложки какао-порошка.

Сахар с водой довести до кипения, снять пену, охладить до 75–80 °С и добавить ароматические вещества (или какао-порошок).

Сироп инвертный

1,5 стакана сахара, 1 стакан воды, 0,5 г лимонной кислоты.

Сахар с водой, помешивая, довести до кипения, снять пену и

немножко охладить. Затем добавить лимонную кислоту, помешивая, поварить еще около получаса и охладить. Сироп должен быть прозрачным, желтым или светло — коричневым.

Хранить его можно более месяца при температуре 15–20 °С.

Жженка

1 стакан сахара, 0,5 стакана воды.

Сахар высыпать на сковороду и залить водой (в пропорции 5:1). Помешивая, нагревать массу до тех пор, пока она не приобретет темно-коричневый цвет. (Чтобы избежать сильного вспенивания сиропа, можно добавить треть чайной ложки жира.) В подготовленный жженый сахар понемногу добавить горячую воду (в пропорции 5:2). Когда сахар растворится, процедить его через ситечко или сложенную в 2–3 раза марлю.

Помадка белая

4 ст. ложки сахара, 3 ст. ложки воды, 5 капель кислоты лимонной (растворенной в пропорции 1:2 в горячей воде).

Сахар высыпать в посуду, залить горячей водой и перемешать до полного растворения (налипший на стенки сахар снять мокрой марлей), поставить на сильный огонь и, помешивая, варить. Когда сироп начнет закипать, снять пену, снять с краев брызги сиропа, накрыть кастрюлю крышкой и варить до пробы «мягкий шарик». Перед концом варки добавить лимонную кислоту. Затем сбрызнуть поверхность сиропа водой и поместить кастрюлю с ним в холодную воду (чтобы как можно быстрее остыл). Охлажденный сироп взбивать ложкой минут 15, пока он не побелеет и не свернется в мелкокристаллическую массу. После этого размять помадку, нагреть до 45–50 °С, все время помешивая, и ввести ароматические вещества.

Помадка молочная

0,5 стакана сахара, 35 г патоки, 5 ст. ложек молока, ванилин.

В кипящую смесь сахара с молоком влить патоку, помешивая, довести до кипения и охладить. Затем добавить ванилин и взбить.

Помадка розовая

4 ст. ложки сахара, 4 ст. ложки воды, 1 ст. ложка ликера (или розовое масло — 1–2 капли).

Основную помадку нагреть до 45–50 °С, все время помешивая, и ввести ликер «Розовый» или розовое масло.

Помадка красная

6 ст. ложек сахара, 5 ст. ложек воды, 1 ч. ложка какао-порошка (или 50 г шоколада).

Основную помадку нагреть до 45–50 °С, все время мешая, и ввести какао-порошок. Можно добавить 3–4 капли фруктовой эссенции или лимонной кислоты.

Посыпка бисквитная

Бисквит протереть через сито с крупными ячейками (или через дуршлаг), поджарить в духовке до светло-коричневого цвета, перемешать с сахарной пудрой (или порошком какао).

Посыпка мучная

4 ст. ложки муки, 2 ст. ложки сахара, 50 г масла сливочного.

Муку перемешать с сахаром и маслом и протереть эту массу через сито.

Посыпка крошковая

Слоеные, песочные, меренговые или эклерные обрезки измельчить и поджарить до румяности.

Посыпка трюфельная

400 г белой помадки, 1 ст. ложка какао-порошка, 6 ст. ложек сахарной пудры.

В белую помадку всыпать сахарную пудру, перемешанную с порошком какао, вымешать до образования однородной массы и протереть через сито.

Штрейзель

1 ст. ложка муки, 20 г масла сливочного, 1 ст. ложка сахара, 1 яйцо (желток).

Все продукты перемешать и протереть через редкое сито. Если масса мягкая и крошки не образуются, ее следует охладить

или добавить масло или желток.

Крем кондитерский

1 л молока, 15 ст. ложек сахарного песка, пакетик ванильного сахара, 8 яиц, 3 ст. ложки муки, щепотка соли. Молоко вскипятить. Взбить сахарный песок, ванильный сахар, сырые яйца и соль. Когда смесь станет белой, добавить муку и, понемногу помешивая, горячее молоко. Вылить все в кастрюлю и варить на слабом огне, непрерывно помешивая деревянной ложкой, дать покипеть некоторое время и снять с огня. Перед подачей охладить.

Можно подавать самостоятельно в качестве десерта или использовать для приготовления пирожных с фруктами и бестеллы.

Крем для выпечки

1,25 стакана молока, 60 г ванильного сахара, 30 г муки, 2 яичных желтка, 0,25 ч. ложки тертой цедры лимона, 15 г сливочного масла.

0,75 стакана молока довести до кипения; сахар, муку, яичные желтки и цедру лимона положить в миску и влить туда оставшееся молоко. Смешать проволочным веничком, залить кипящим молоком, продолжая взбивать, а затем снова поставить на огонь и взбивать до тех пор, пока масса не станет кипеть. Остудить в миске, время от времени помешивая, чтобы предотвратить образование пены.

Желе ягодное для начинки

250 г мытых ягод черной смородины или крыжовника без черенков, 350 г сахара, 100 г любых ягод, например, черники или малины.

Черную смородину или крыжовник размешать в кастрюле с 50 г сахара и поставить на огонь. Ягоды довести до кипения. Добавить оставшийся сахар, затем добавить остальные ягоды и сварить сироп. Размешать ягодную массу, снять с плиты и остудить. Незадолго до того, как желе начнет застывать, перелить его в корзиночки, тарталетки или эклеры, переставленные на алюминиевую фольгу. Украшением для пирожных могут служить листочки миндаля, спирали или стружки цедры лимона, листочки или цветы мяты.

Крем сливочный для начинки

250 г масла, 100 г сахарной пудры, 1 пакетик ванильного сахара, 3 маленьких яйца, цедра 1 лимона, или 2 ст. ложки вишневого ликера, или 2 ст. ложки рома. Размягченное масло взбить и растереть с сахарной пудрой и ванильным сахаром. Взбивать крем 1 минуту. Продолжая взбивать, прибавлять по 1 яйцу и ароматизировать крем цедрой, ликером или ромом.

Крем легкий ягодный для начинки

10–12 г желатина, 100 г ягод (малины или клубники), 50 г сахара, 300 г йогурта, 250 г творога (20 % жирности).

Замочить желатин в достаточном количестве воды. Ягоды вымыть и раздавить вилкой в кастрюле. Добавить сахар и довести до кипения. Можно добавить 1 столовую ложку воды или сока. Желатин хорошо отжать и распустить в горячей ягодной массе. Йогурт и творог тщательно размешать и добавить слегка остуженную ягодную массу.

Крем заварной

0,5 стакана пшеничной муки, 0,75 стакана сахарного песка, 1 ст. ложка крахмала, 6 растертых яичных желтков, 3 стакана горячего молока, 1 ч. ложка ванильного сахара.

Муку, сахар и крахмал высыпать в сотейник, вылить растертые желтки и тщательно перемешать. Тоненькой струйкой влить горячее молоко, непрерывно размешивая, чтобы не допустить свертывания. Варить на слабом огне, непрерывно размешивая до тех пор, пока не загустеет. Положить ванильный сахар. Охладить. Можно добавить 1 стакан взбитых сливок.

Крем используется для приготовления пирожного «Наполеон», кремовых пирожных.

Крем шантийи

Во французской кулинарии так называют взбитые сливки или сметану, разведенную сливками.

0,5 л сливок, 100 г сахарного песка, лед.

Чтобы сливки взбились, непременно надо охладить не только их, но и посуду и веничек, а взбивать на льду. Как только сливки будут держаться на веничке, взбивание прекратить, иначе можно сбить масло. Сахарный песок добавлять непосредственно перед

использованием.

Крем английский

Так называется довольно жидкий крем, который используют в теплом или холодном виде с некоторыми блюдами: «Снежки», «Сент-Оноре».

4 желтка, 75 г сахарного песка, 0,5 л молока, ванилин, 0,5 ч. ложки крахмала.

В кастрюле взбить желтки, сахарный песок и ванилин. Когда смесь побелеет, добавить в нее 0,5 л молока. Поставить на огонь, помешивая, довести до кипения, но не кипятить. Снять с огня и процедить через сито. Если надо, чтобы крем был погуще, можно добавить в него 0,5 ч. ложки картофельного крахмала перед тем, как влить молоко. В этот крем можно добавлять какао, кофе, ром, апельсиновый сок, цедру.

Цукаты, фрукты в сахаре

Корочки глазированные лимонные быстрого приготовления

Лимонные корочки залить водой, отварить до мягкости. Взвесить и добавить равные по весу количества сахара и воды. Снова варить корочки до сгущения сиропа (он должен быть более густым, чем сироп для варенья). Винной кислоты не добавлять! Корочки переложить в стеклянную банку вместе с сиропом (если их отцедить, они высыхают и становятся очень твердыми). Спустя некоторое время сироп кристаллизуется и лимонные корочки готовы к употреблению. Таким же образом можно приготовить и глазированные апельсинные корочки.

Цукаты из персиков

2 кг персиков, 1 кг сахара, 1 л воды.

Хорошо созревшие персики очистить от налета и разделить по бороздке на половинки. Отделить косточки, а плоды опустить в кипящий сироп, приготовленный из 1 кг сахара и 1 л воды для 2 кг персиков. Поварив 5–10 минут, фрукты снять с огня. На другой день сироп отделить от плодов, довести до кипения и вылить на них. На третий день плоды снова довести до кипения и отцедить от горячего сиропа, отбросив на дуршлаг. Затем подсушить их и разложить на стол или доски, застланные бумагой, обвалять в сахарном песке и подсушить в слабо

нагретой духовке (40–50 ˚С).

Высушенные плоды уложить в коробки или банки, проложив каждый ряд бумагой. Подавать как десерт или закуску.

Отцеженный сироп очень приятен, его можно использовать для приготовления сладких блюд, пить с чаем или сделать из него напиток, разбавив обычной или газированной водой.

Цукаты из айвы

2 кг айвы, 1,5 кг сахара, 1 л воды.

Хорошо поспевшие плоды очистить тряпкой от пушистого налета, разрезать, очистить от семенных коробочек и от кожицы. Волнистым ножом сделать красивые ломтики. На 2 кг айвы приготовить сироп из 1 кг сахара и 1 л воды. Ломтики айвы сварить в сиропе, чтобы только слегка обмякли, снять с огня и оставить в сиропе до следующего дня. Потом отцедить их, откинув на дуршлаг. В отцеженный сироп добавить еще 500 г сахара и продолжать варку до сгущения сиропа и образования на его поверхности кристалликов. Отцеженные от сиропа кусочки айвы поместить в более густой сироп и подержать в нем при температуре 45 ˚С, которую можно определить, опустив мизинец — он едва выдерживает тепло.

Держать айву в приготовленном сиропе в продолжение 7–8 часов на печке. Затем снова отцедить от сиропа, немного подсушить ломтики и обвалять или пересыпать сахарным песком. Устранить лишний сахар, а кусочки досушить и разложить в коробки, положив между каждым рядом цукатов лист бумаги, или в хорошо закрытые банки.

Держать в холодном сухом месте.

Корочки апельсинные

Кожуру апельсинов нарезать полосками шириной 3—

4 мм, длиной 12–13 мм, засыпать двойным по объему количеством сахара и плотно уложить в банки емкостью до 0,5 л. Через несколько дней в банке образуется сироп, который надо размешать с нерастворившимся сахаром. Корочки в банке осядут, поэтому ее надо дополнить свежими корочками и засыпать толстым слоем сахара. Банку плотно закрыть и поставить в холодильник. Корочки будут храниться полгода.

Использовать апельсиновые корочки вместе с сахаром для ароматизации кулинарных изделий, для приготовления ликеров, коктейлей.

Цукаты

Положить кожуру апельсина (или грейпфрута), нарезанную на небольшие кусочки, в холодную воду, чтобы она только прикрывала их, и варить в течение 20 минут. Слить воду и повторить процесс 5 раз. В последний раз добавить щепотку соли.

Приготовить сироп. 2 стакана сахара залить 1 стаканом воды и варить до загустения. Добавить 1 столовую ложку сливочного масла, положить в сироп кожуру и варить до тех пор, пока цедра не впитает в себя сироп. Выложить на жиронепроницаемую бумагу, присыпанную сахаром, перемешать, чтобы все корки покрылись сахаром и просушить в течение нескольких часов.

Калина в меду

Грозди калины промыть водой, дать ей стечь, а затем ягоды обсушить. Мед подогреть до разжижения, обмакнуть в него веточки калины и обсушить их.

В таком виде калина хранится около полугода.

Дольки мандарина в сиропе

Мандарины очистить, разделить на дольки, удалить полностью белые волокна и погрузить дольки в густой сироп, приготовленный из 1 стакана сахара и небольшого количества воды.

Дольки вынуть, по одной обвалять в сахаре и выложить на тарелку, чтобы они обсохли. Использовать для украшения тортов, пирожных.

Фрукты в сахаре

2 кг спелых, но твердых фруктов, 1 кг сахара, 0,5 л воды, сахар для обвалки.

Зрелые, но твердые фрукты очистить от кожуры, удалить сердцевину, косточки, нарезать мелкими кусочками. Из сахара и воды сварить сироп, залить им мелко нарезанные фрукты и выдержать 24 часа. Сироп слить, довести его до кипения и снова залить им фрукты; выдержать 24 часа. Эту процедуру проводить в течение 10 дней. Затем фрукты обвалять в сахаре и оставить полежать на разделочной доске, чтобы они подсохли.

Засахаренные фрукты хранить в картонной коробке в сухом месте. Использовать для украшения мучных изделий, подать к

чаю, кофе, напиткам.

Вишни для сладких блюд

5 кг вишен, 1 кг сахара.

Вишни уложить в стеклянную банку рядами, пересыпая каждый ряд сахаром. Сверху насыпать сахара побольше, накрыть банку целлофаном, обвязать толстой ниткой и держать на солнце в течение недели. После чего хранить в прохладном и проветриваемом месте.

Использовать для пирогов, пирожков, блинчиков.

Сахарные листья и лепестки

Фиалки, лепестки роз или целые розы, мятные листья и листья других всевозможных трав можно засахарить и использовать для украшения тортов, печенья, пирожных, мороженого или просто подавать к чаю. Лепестки и листья лучше всего собирать после дождя, когда они едва успели высохнуть.

Тщательно отобрать все листья, проследив за тем, чтобы на них не было грязи и насекомых, помыть, если это необходимо. Обсушить лепестки и листья каждого вида отдельно в хлопчатобумажном полотенце.

Для того чтобы приготовить леденцы из одной пригоршни листьев, взбить белок 1 или 2 яиц, добавить туда воды, размешать. Если леденцы делаются из лепестков фиалки, добавить в смесь 1–2 капли миндальной эссенции, если из листьев мяты — ввести ментоловую эссенцию, если из лепестков роз, листьев вербены или пахучей герани, взять лимонную. Можно кисточкой нанести смесь на листья или с помощью пинцета просто окунать их в смесь с яичными белками. На большое плоское блюдо высыпать 0,5 стакана сахара (если потребуется, то больше) и, окунув или намазав листок смесью, сразу же обвалять его в сахаре. Выложить леденцы на полотенце или на блюдо по отдельности и сушить на солнце; можно положить на лист и сушить в духовке при 200 °С в течение 30 минут.

Хранить леденцы следует в стеклянном кувшине или банке.

Клюква с сахаром сырая

Ягоды вымыть, обсушить, поместить в эмалированную посуду, засыпать сахаром (1:1,5), тщательно растереть,

расфасовать в банки (0,5–1 л), закрыть их бумагой и поставить в холодильник. Хранится 2–3 месяца.

Кизил с сахаром

Спелые плоды кизила очистить от плодоножек, вымыть, откинуть на сито, чтобы отцедились, и высыпать тонким слоем, чтобы подсохли. Уложить в 3-литровые баллоны, прослаивая сахаром, — на килограмм плодов столько же сахара. Банки плотно запечатать и держать в темном холодном месте.

Используется для приготовления смешанных компотов со свежими или сушеными фруктами.

Вишни в собственном соку

Для приготовления этих консервов используются хорошо поспевшие вишни. Вымыть плоды в обильном количестве воды, отцедить, очистить от плодоножек и косточек и посыпать сахаром (1 кг сахара на 6–7 кг плодов). Подержать так 7–8 часов, затем поставить на огонь и довести до кипения. Во время кипения (5 минут) вишни пустят сок, вместе с которым нужно кипящими разлить их в банки, обернутые бумагой. Банки наполнить доверху, немедленно укупорить герметически и перевернуть вниз крышками для воздушного охлаждения.

Консервированные таким образом вишни используются для начинки — пирогов, кексов и других сладких блюд, или подаются с хлебом и маслом на завтрак.

Пикантные райские яблочки

Отобрать райские яблочки одного размера. Вымыть их, наколоть, черенки оставить. Сварить яблоки в воде, проследить, чтобы они не размякли. Влить в кастрюлю 1,5 литра хорошего яблочного сока, положить 8 стаканов слегка жженого сахара, 2 палочки корицы и 2 чайные ложки гвоздики. Кипятить, помешивая, пока сахар не растворится и смесь не превратится в сироп. Сложить яблоки в стерилизованную банку, залить сиропом и плотно закрыть.

notes

Примечания

1

Рецепты, приведенные в разделе «Напитки», в основном рассчитаны на 4 порции.